Broggi 1818

Catalogue 2016

1818

Broggi 1818

1818

Sommario

Storia 007
History

Personalizzazioni 009
Customisation

Posateria 011
Flatware
Alpacca - EPNS 015
Acciaio - St. Steel 033
Finiture speciali - Special finishing 077
Complementii - Accessories 087

Vasellame 101
Hollowware
Alpacca - EPNS 103
Classica 105
Rubans 139
Acciaio - St. Steel 149
Iseo 151
Zeta 191
Vassoio in carbonio - Carbon fibre tray 207
Koku 209
Ginco 213

Buffet 237
Classica 239
Iseo 243
Manhattan 265
Zeta 281
Italo 295

Carrelli 307
Trolleys

Our company has been producing unique and refined objects for almost 200 years: a story of prestige and great success. Our products have always contained the professionalism of master silversmiths of other times, well-finished products, from the classical and refined lines. A historical brand, while respecting the original guidelines, does not remain anchored to the memory of the magnificence of the past, professionalism and dedication do not change, but the constant attention and monitoring of new design trends contribute to give it a dynamic and constantly evolving image today. In addition to the decorations and reliefs of the most classical lines, historical collections that have left their mark on the tradition of international hotel; new lines from linear sections, smooth surfaces and forms of design arise that make the silversmith company a name of tradition always oriented to the future.

Depuis presque 200 ans notre entreprise produit des objets pour la table uniques et raffinés : une histoire de prestige et de grands succès. Depuis toujours nos produits renferment le professionnalisme des maîtres orfèvres d'une autre époque, des produits soignés, des lignes classiques et raffinées. Marque historique, tout en respectant les lignes directrices originaires, elle ne reste pas ancrée au souvenir de la magnificence du passé ; professionnalisme et dévouement ne changent pas, mais l'attention continue et le suivi des nouvelles tendances de conception contribuent à en donner aujourd'hui une image dynamique et en évolution constante. En plus des décors et des reliefs des lignes plus classiques, collections historiques qui ont laissé leur marque dans la tradition hôtelière internationale, de nouvelles lignes aux traits linéaires, aux surfaces lisses et aux formes de conception naissent, qui font de l'Entreprise orfèvre un nom de la tradition de plus en plus orientée vers le futur.

Desde hace casi 200 años nuestra empresa produce objetos para la mesa únicos y refinados: una historia de prestigio y de grandes éxitos. Desde siempre nuestros productos encierran la profesionalidad de los maestros plateros de otros tiempos, productos elaborados con esmero, de líneas clásicas y refinadas. Sello histórico, que aun respetando las líneas guía originarias, no permanece anclado al recuerdo de la suntuosidad del pasado, la profesionalidad y dedicación no cambian, pero la constante atención y el monitoreo de las nuevas tendencias de design contribuyen a darle hoy una imagen dinámica y en constante evolución. Junto a las decoraciones y a los relieves de las líneas más clásicas, colecciones históricas que han dejado su huella en la tradición hotelera internacional, nacen nuevas líneas con trazos lineales, superficies lisas y formas de design que hacen de la Empresa de platería un nombre de la tradición siempre más orientado hacia el futuro.

Die Kunst von gestern vereint sich mit den Linien der Zukunft
Seit fast 200 Jahren stellt unser Unternehmen einzigartiges edles Tafelbesteck-und Geschirr her: eine Geschichte, die von Prestige und großem Erfolg gekennzeichnet ist. Unsere Erzeugnisse sind seit jeher Sinnbild der meisterhaften Kunstfertigkeit des Silberhandwerks längst vergangener Zeiten, sorgfältig gestaltete Produkte von klassischer und feinster Linienführung. Das historische Markenzeichen bleibt seinen Leitlinien treu und sagt sich dabei geschickt von dem übermäßigen Prunk der Vergangenheit los; mit der Professionalität und Leidenschaft von einst richtet sich das Augenmerk auf neue Trends im Design, die den Objekten ein dynamisches Image in ständiger Weiterentwicklung zu geben wissen. Neben den sehr klassischen Linien von ausgeprägten Dekorformen - historischen Kollektionen, die aus der internationalen Hoteltradition nicht mehr wegzudenken sind- entstehen neue, klare Linien von linearer Gestaltung, glatte Oberflächen und formschönes dynamisches Design, die dem traditionsbewussten Unternehmen seinen Namen und Stellenwert im Zeichen der zukunftsorientierten Entwicklung geben.

Broggi

Il classico **contemporaneo**

Da quasi 200 anni la nostra azienda produce oggetti per la tavola unici e raffinati: una storia di prestigio e di grandi successi. Da sempre i nostri prodotti racchiudono la professionalità dei maestri argentieri d'altri tempi, prodotti curati, dalle linee classiche e raffinateMarchio storico, pur rispettando le linee guida originarie, non rimane ancorato al ricordo degli sfarzi del passato, professionalità e dedizione non cambiano, ma la continua attenzione ed il monitoraggio delle nuove tendenze di design contribuiscono a darne oggi un'immagine dinamica e in costante evoluzione. Accanto ai decori e ai rilievi delle linee più classiche, collezioni storiche che hanno lasciato il segno nella tradizione alberghiera internazionale, nascono linee nuove dai tratti lineari, superfici lisce e forme di design che fanno dell'Azienda argentiera un nome della tradizione sempre più orientato al futuro.

Incisione del logo
Logo engraving

Punzonatura dello stemma
Logo punching

Applicazione a rilievo
Embossing

Personalizzazioni
Customisation

Nuovi prodotti
New products

Riparazioni
Repair

Vantiamo un patrimonio esclusivo tra marchi, stemmi, incisioni e fregi grazie alla nostra capacità di studiare insieme al cliente una soluzione unica, che permetta al proprio locale di emergere. Questa nostra peculiarità, ormai molto rara, è la capacità di offrire un servizio completo al cliente tramite la personalizzazione dei propri prodotti.

Sono cinque i diversi sistemi di personalizzazione:

Incisione del logo
L'incisione del logo o del nome del cliente avviene per scalfittura, senza asportazione di materiale mediante specifici pantografi dotati di punta di diamante o, in alternativa, con incisione laser.

Punzonatura dello stemma
Per la punzonatura dello stemma vengono eseguiti punzoni e relativi controstampi, in modo da poter imprimere nel pezzo, mediante apposite macchine punzonatrici, il logo richiesto dal cliente.

Applicazione a rilievo
L'applicazione degli stemmi viene eseguita mediante saldobrasatura. Sono previste diverse tipologie di loghi che si differenziano sia per i materiali impiegati sia per le dimensioni. Tali differenziazioni variano in funzione dei pezzi su cui verranno applicati i loghi stessi.

Personalizzazione dei componenti
Nel caso di pezzi di vasellame, quando i lotti sono significanti, le personalizzazioni possono essere eseguite anche sostituendo alcuni componenti previsti con altrettanti componenti personalizzati. Facendo qualche esempio: nel caso di un vassoio possono essere sostituite le maniglie, per i sottopiatti possono essere cambiate le bordure, oppure per le caffettiere possono essere modificati i manici, i pomoli o i beccucci.

Studio e realizzazione di nuovi prodotti
In base ad esigenze specifiche del cliente, possono essere studiati e sviluppati nuovi articoli che assolvano integralmente il problema richiesto. Possono essere inoltre eseguite modifiche parziali o sostanziali degli articoli esistenti ed anche finiture superficiali diverse come satinature, dorature, bruniture, ecc.

Un altro servizio esclusivo
che Broggi riserva ai suoi clienti è la rimessa a nuovo di prodotti storici in alpacca, attraverso una serie di lavorazioni quali ribaditura delle superfici, sgrassato, riargentatura, ravvivatura, sostituzione dei eventuali componenti danneggiati.

We are proud of our exclusive assets of hallmarks, logos, engravings and ornamentations thanks to our ability to analyse and find, together with the client, a unique solution to make him stand out in the market.Our distinguishing trait is the ability to offer our clients a comprehensive customised product service, something quite strange for a manufacturing company.

There are five different customisation systems:

Logo engraving
The client's logo or name is engraved by scuffing- a chipless process-, using special diamond-tipped pantographs or, alternatively, laser engravers

Logo punching
Hallmarks and relevant matching dies are used to punch logos so that the logo the client wants can be stamped on the piece using special punching presses.

Embossing
Logos are blaze-welded.
There are several types of logos that are different due to the materials used or to their dimensions.
Such differences vary depending on the pieces on which the logos are to be applied.

Component customisation
Tableware items, when the batches are important, can be also personalised by replacing some regular components with other similar customised components.
For instance, you can change the handles in a tray, can have different borders in service plates, or handles, knobs and spouts in coffee pots.

Design and production of new products
Based on a client's specific requirements and needs, we can design and develop new items so as to fully satisfy such requirements. We can also introduce partial modifications or make major changes to already existing items as well as use different surface finishes such as satin, gilding, polishing and so on.

Repair and maintenance
Another exclusive service Broggi offer their clients is the restoration of antique nickel silver items by means of a series of machining processes such as surface riveting, degreasing, re-silver plating, facing and replacing of any damaged components.

Personalizzazioni
Customisation

Posateria

Cutlery
Couverts
Cubiertos
Besteck

Fasi di Lavorazione

Cutlery manufacturing process

Shearing (1) is the first step in the process of manufacturing forks and spoons. Rolling (2) is used to reduce the bowl thickness compared to that of the handle, and the next step is trimming (3) to give the shape of a bowl or prongs to the laminated implement. The final step is coining (4) during which the implement is shaped and ornamentation stamped. To make forged solid-handle knives the process begins by shearing a bar into a blan (1) that is then hot coined (2) so as to give it some initial shape. Afterwards the handle is sheared (3) and the blade is stretched (4). Then, the blade is sheared (5) so that it takes its final shape. Now blade serration (6) needs to be defined and the knife has to be polished as usual. The first step to make forged hollow-handle knives is shearing the shells (1). The two half-shells that will form the hollow handle are cold-coined (2) to obtain the convexity and stamp the decoration; afterwards the shells are coupled and welded (3). And that is how the knife handle is ready. Finally and by using a self-locking compound the blade, made applying the same techniques used to make forged solid-handle knives, is coupled and welded to the handle (4).

Cycle de production couverts

Le cycle de production de fourchettes et cuillères commence par l'opération de découpage (1). Afin de diminuer l'épaisseur du cuilleron par rapport au manche, on procède ensuite au laminage (2), et on continue avec l'ébarbage (3), pour donner la forme du cuilleron ou des dents au couvert laminé. Finalement, on passe au calibrage (4), au cours duquel on donne la forme et les décorations nécessaires. Pour l'usinage des couteaux monobloc forgés on commence par le découpage du rond en un tronçon (1), qui est successivement calibré à chaud (2), de façon à lui donner une première forme. On continue avec le découpage du manche (3) et avec l'étirement de la lame (4) ; par la suite, on réalise le découpage de la lame (5), de façon à lui donner sa forme réelle. À ce moment-là, il ne reste plus qu'à définir la dentelure sur la lame (6) et achever le couteau avec les normales opérations de nettoyage. Les phases d'usinage des couteaux à manche creux forgés commencent par le découpage des plaquettes (1). Les deux plaquettes qui constitueront le manche creux sont calibrées à froid (2), pour leur donner la convexité et les décorations; ensuite, elles sont accouplées et soudées (3) : voici le manche du couteau. Finalement, à travers un composant autobloquant, la lame, produite avec les mêmes techniques que les couteaux monobloc forgés, est assemblée et soudée au manche (4).

Ciclo de producción cubiertos

El ciclo de producción de tenedores y cucharas inicia con la operación de tronzado (1). Para reducir el grosor de la taza con respecto al mango, se procede luego al laminado (2), y se prosigue con el recorte (3), para dar la forma de la taza y de los dientes al cubierto laminado. Finalmente se pasa a la acuñación (4), en el curso de la cual se confiere la forma y las decoraciones necesarias. Para la elaboración de los cuchillos monoblock forjados se comienza con el tronzado de la varilla para obtener un fragmento (1), que sucesivamente es acuñado en caliente (2), para conferirle una forma inicial. Se prosigue con el tronzado del mango (3) y con el alargamiento de la hoja (4); a continuación se lleva a cabo el tronzado de la hoja (5), para conferirle la forma real. A estas alturas queda por definir el dentado de la hoja (6) y acabar el cuchillo con las normales operaciones de pulido. Las fases de elaboración de los cuchillos de mango cóncavo forjado comienzan con el tronzado de las valvas (1). Las dos valvas que constituyen el mango cóncavo son acuñadas en frío (2), para conferirles la convexidad y las decoraciones, y luego son acopladas y soldadas (3): he aquí el mango del cuchillo. Finalmente, a través de un compuesto auto-bloqueador, la hoja es ensamblada y soldada al mango (4), producida con las mismas técnicas de los cuchillos monoblock forjados.

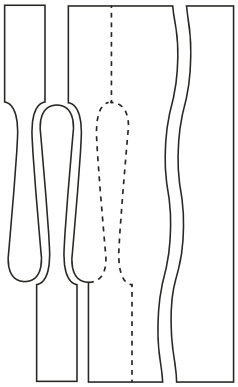
Produktionszyklus besteck

Der Produktionszyklus von Gabeln und Löffeln beginnt mit dem Schnittvorgang (1). Die Stärke der Löffelschale im Verhältnis zum Griff wird durch Walzen (2) verkleinert, dann erfolgt das Beschneiden (3), zur Formgestaltung der Löffelschale bzw. der Zinken der Gabel. Bei der anschließenden Prägung (4) werden den Besteckelementen Form und Dekordetails verliehen. Bei der Fertigung von geschmiedeten Messern aus einem Block beginnt man mit dem Schnitt des Rundteils in ein Bruchstück (1), das dann durch Warmprägung (2) eine erste Form erhält. Darauf folgen der Schnitt des Griffs (3) und die Verlängerung der Klinge (4); der anschließende Zuschnitt der Klinge (5) verleiht dieser die tatsächliche bzw. endgültige Form. In abschließenden Arbeitsschritten wird die Sägegestaltung an der Klinge (6) durchgeführt und das Messer mit den üblichen Reinigungsabläufen fertiggestellt. Die Bearbeitung von geschmiedeten Messern mit Hohlgriff beginnt mit dem Schnitt der Schalen (1). Die beiden Schalen, aus denen später der Hohlgriff besteht, erhalten durch Kaltprägung (2) die passende Höhlung und Dekorgestaltung und werden dann zusammengesetzt und gelötet (3): damit ist der Messergriff erstellt. Mit einem Selbstklebergemisch wird die Klinge, die mit der gleichen Arbeitstechnik von geschmiedeten Messern aus einem Block entstanden ist, am Messer angebracht und angelötet.

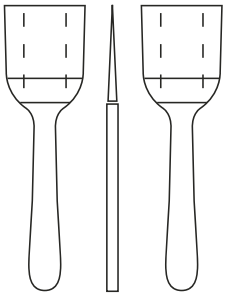
Broggi

Fasi di **lavorazione**

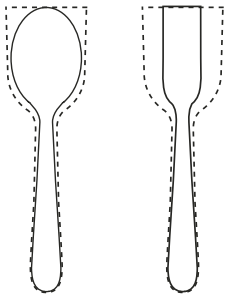
Il ciclo di produzione di forchette e cucchiai inizia con l'operazione di tranciatura (1). Per diminuire lo spessore della tazza rispetto al manico, si procede poi con la laminazione (2), e si prosegue con la rifilatura (3), per dare la forma della tazza o dei rebbi alla posata laminata. Infine si passa alla coniatura (4), nel corso della quale vengono dati la forma e i decori necessari. Per la lavorazione dei coltelli monoblocco forgiati si parte con la tranciatura del tondino in uno spezzone (1), che viene successivamente coniato a caldo (2), in modo da conferirgli una prima forma. Si prosegue con la tranciatura del manico (3) e con l'allungamento della lama (4); in seguito viene effettuata la tranciatura della lama (5), in modo da darle la forma reale. A questo punto rimane da definire la seghettatura sulla lama (6) e rifinire il coltello con le normali operazioni di pulitura. Le fasi di lavorazione dei coltelli a manico cavo forgiati parte con la tranciatura delle valve (1). Le due valve che costituiranno il manico cavo vengono coniate a freddo (2), per dare loro la convessità e i decori, e poi vengono accoppiate e saldate (3): ecco il manico del coltello Infine, attraverso un composto autobloccante, viene assemblata e saldata al manico la lama (4), prodotta con le stesse tecniche dei coltelli monoblocco forgiati.



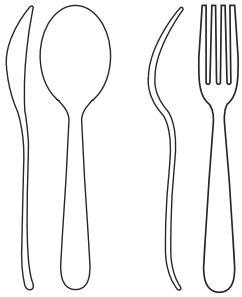
1 **Tranciatura**
Blank cutting



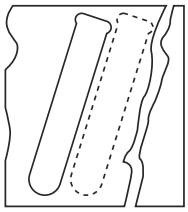
2 **Laminazione**
Rolling operation



3 **Rifilatura**
Overall cutting on outside blank



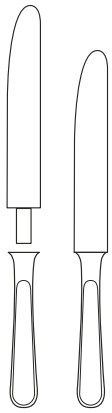
4 **Coniatura**
Pressing operation



5 **Tranciatura**
Blank cutting

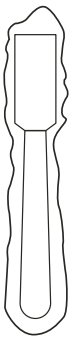
6 **Coniatura manico**
Handle pressing

7 **Saldatura gocce**
Soldering of shells

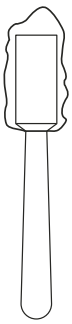


8 **Assemblaggio e saldatura lama manico cavo**
Assembling and soldering hollow handle knife

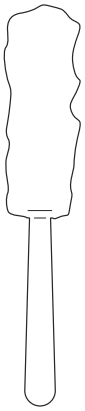
9 **Tranciatura spezzone**
Rod cutting



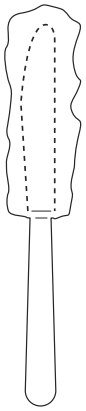
10 **Coniatura a caldo**
Forging



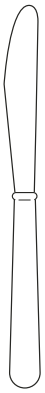
11 **Tranciatura manico**
Blank cutting of the blade



12 **Laminazione**
Rolling of the blade



13 **Ritanciatura lama**
2nd blank cutting of the blade



14 **Seghettatura e finitura**
Blade grinding and finishing

Better known as EPNS, it is a precious alloy of copper, zinc and nickel. The high concentration of nickel present in the alloy used by Broggi 1818 improves its mechanical features and endurance. The galvanisation process permits depositing pure silver at 999.99% with high thicknesses and so this alloy can have almost unlimited uses. Due to its nature, EPNS has features and behaviour very similar to solid silver. In fact, specific weight, malleability, thermal conductivity, warm colour, and pleasing aging are all features of a noble metal.

Mieux connue comme EPNS (Electro Plated Nickel Silver), il s'agit d'un alliage de qualité de cuivre, zinc et nickel. La haute concentration de nickel présent dans l'alliage utilisé par Broggi 1818 en améliore les caractéristiques mécaniques et la résistance. Le procès de galvanisation permet de déposer de l'argent pur à 999,99% avec des épaisseurs élevées qui en consent l'utilisation presque illimitée. Le maillechort, par sa nature, a des caractéristiques et des comportements très semblables à l'argent massif. En effet, poids spécifique, malléabilité, conductibilité thermique, couleur chaude, vieillissement agréable, sont toutes des caractéristiques d'un métal noble.

Mejor conocida como EPNS (Electro Plated Nickel Silver), se trata de una aleación preciada de cobre, zinc y níquel: la elevada concentración de níquel presente en la aleación utilizada por Broggi 1818 mejora sus características mecánicas y la resistencia. El proceso de galvanización permite depositar plata pura al 999,99% con espesores elevados que permiten un empleo prácticamente ilimitado. La alpaca, por su naturaleza, tiene características y comportamientos muy similares a los de la plata maciza. De hecho, el peso específico, la maleabilidad, conductibilidad térmica, color cálido, agradable envejecimiento, son todas características de metal noble.

Besser bekannt unter der Bezeichnung EPNS (Electro Plated Nickel Silver), handelt es sich um eine wertvolle Legierung aus Kupfer, Zink und Nickel. Der hier von Broggi 1818 eingesetzte Nickelanteil verbessert wesentlich die mechanischen Merkmale und die Widerstandsfähigkeit der Legierung. Der Galvanisierungsprozess ermöglicht die hochgradige Ablagerung von Reinsilber zu 999,99%, womit praktisch ein unbeschränkter Einsatz des verarbeiteten Artikels gewährleistet ist. Alpaka oder Neusilber hat von Natur her Eigenschaften und "Verhaltensweisen", die schwerem Silber sehr ähnlich sind. Eigengewicht, Verformbarkeit, Wärmeleitung, der warme Farbton und hervorragende Alterung machen es zu einem echten Edelmetall.

Posateria

Alpacca Super Argentata

Cutlery - Electro - Plated Nickel Silver
Couverts - Maillechort argenté
Cubiertos - Alpaca plateada
Besteck - Alpacca versilbert

Meglio conosciuta come EPNS (Electro Plated Nickel Silver), si tratta di una lega pregiata di rame, zinco e nichel. L'alta concentrazione di nichel presente nella lega utilizzata da Broggi 1818 ne migliora le caratteristiche meccaniche e la resistenza. Il processo di galvanizzazione permette di depositare argento puro al 999,99% con spessori elevati che ne consente l'utilizzo pressoché illimitato. L'alpacca, per sua natura, ha caratteristiche e comportamenti molto simili all'argento massiccio. Infatti, peso specifico, malleabilità, conducibilità termica, colore caldo, invecchiamento gradevole, sono tutte caratteristiche da metallo nobile.

Alpacca Superargentata

Ciga

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 067...

Visconti

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 031...

Serbelloni

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 010...

Borromeo

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 008...

Belgioioso

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 005...

Sforza

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 068...

Castiglione

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 016...

Liberty

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 020...

Sormani

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 063...

Bernini

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 011...

Excelsior

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 075...

Complementi

.119 Pinza aragosta-uva

Lobster pliers
Pince à homard
Pinzas langosta
Langustezange

.065 Apribottiglie

Bottle opener
Décapsuleur
Abrebotellas
Flaschenöffner

.043 Coltello burro manico cavo

Butter knife, hollow handle
Couteau à buerre, manche vide
Cuchillo mantequilla, mango hueco
Buttermesser

.055 Coltello carne manico cavo

Steak knife, hollow handle
Couteau à viande, manche vide
Cuchillo carne, mango hueco
Filetmesser

.445 Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère à tapas
Cuchara tapas
Tapas - Löffel

.067 Cucchiaio salsa

Gourmet spoon
Cuillère gourmet
Cuchara gourmet
Soßenlöffel

.035 Cucchiaio bibita

Iced tea spoon
Cuillère à cocktail
Cuchara refresco
Cocktaillöffel

.040 Pala torta seghettata

Cake server, serrated edge
Pelle à tarte, dentellé
Pala tarta dentada
Tortenschaufel

.140 Coltello panettone

Cake knife
Couteau à pain
Cuchillo pan
Brotmesser

.061 Coltello trinciare

Carving knife
Couteau à découper
Cuchillo de trinchar
Tranchiermesser

.062 Forchetta trinciare

Carving fork
Fourchette à découper
Tenedor de trinchar
Tranchiergabel

.028 Cucchiaio servire insalata, aderenz metacrilato

Salad serving spoon, acrylic head
Cuillère à servir salade, cuilleron acrylique
Cucharón servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatlöffel

.029 Forchetta servire insalata aderenza metacrilato

Salad serving fork, acrylic head
Fourchette à servir salade, tête acrylique
Tenedor servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatgabel

.056 Coltello formaggio duro a due punte

Hard cheese knife, two-prong
Couteau à fromage à pâte dure, deux dents
Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen

.057 Coltello formaggio a pasta molle

Soft cheese knife
Couteau à fromage à pâte molle
Cuchillo queso de pasta blanda
Weichkäsemesser

.085 Schiaccianoci

Nutcracker
Casse-noix
Cascanueces
Nußnacker

.125 Pinza champagne

Champagne pliers
Pince à champagne
Pinzas para champán
Champagnerzange

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)

TIPOLOGIA	**COD. 067 00 ..** **Mod. 67** CIGA	**COD. 031 00 ..** **Mod. 31** VISCONTI	**COD. 010 00 ..** **Mod. 10/R** SERBELLONI	**COD. 008 00 ..** **Mod. 08** BORROMEO
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	212	216	203	212
002 Forchetta tavola *Table fork*	217	219	204	215
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*	180	178		
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*	240	246	239	259
011 Cucchiaio frutta *Dessert spoon*	190	188	188	182
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	186	190	188	185
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*	212	219	215	220
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	147	143	145	142
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*	119	119	119	118
025 Mestolo *Soup ladle*	287	315	305	303
026 Forchetta servire *Serving fork*	244	267	244	243
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*	246	278	245	243
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*	242	240	226	245
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*	242	240	228	245
031 Forchetta pesce *Fish fork*	199	198	197	193
032 Coltello pesce *Fish knife*	229	229	230	225
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*	246	251	238	246
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*	279	276	274	276
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*				
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*	143	141	144	140
038 Forchetta dolce *Cake fork*	163	157	162	159
039 Pala torta *Cake server*	269	273	265	270
042 Mestolino salsa *Sauce ladle*	160	162	160	155
043 Coltello burro manico cavo *Butter knife, hollow handle*	164	168	163	168
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*	213	217	216	215
061 Coltello trinciare *Carving knife*	313	318	311	316
062 Forchetta trinciare *Carving fork*	265	272	257	265
063 Forchetta lumache *Snail fork*				
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*				
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*	190	188	188	182

COD. 005 00 ..	**COD. 068 00 ..**	**COD. 016 00 ..**	**COD. 020 00 ..**	**COD. 063...**	**COD. 011 00 ..**	**COD. 075 00 ..**
Mod. 05 BELGIOIOSO	**Mod. 68** SFORZA	**Mod. 16** CASTIGLIONE	**Mod. 20** LIBERTY	**Mod. 63** SORMANI	**Mod. 11** BERNINI	**Mod. 74** EXCELSIOR
212	207	204	207	202	212	215
215	211	208	215	204	215	220
	174					
252	241	242	240	235	242	254
184	184	178	187	171	182	186
185	181	178	190	173	182	193
211	210	209	210	210	215	227
143	143	140	142	134	142	149
115	106	115	117	104	106	105
295	280	320	297	275	291	295
245	237	243	244	224	263	261
247	240	245	244	222	269	261
237	243	241	241	230	245	
237	243	241	241	230	245	
193	195	188	196	172	194	195
225	223	222	222	198	224	228
246	238	245	237	235	240	
279	272	279	274	265	279	
178						
141	138	140	144	131	137	145
162	158	158	156	150	153	
270	262	265	266	250	265	
159	156	152	161	138	156	202
157	159	160	159	153	164	162
208	207	222	209	205	214	214
310	310	309	285	304	308	
260	265	260	265	250	268	
132						
184	184	178	187	204	182	186

All steel products manufactured by Broggi 1818 are made of AISI 304 (18/10 stainless steel), an austenitic chromium-nickel alloy. Stainless steel derives its name from its ability to resist corrosion far more than any other steel. All knives by Broggi 1818 are made of AISI 420, a martensitic steel used for manufacturing solid-handle knives and the blades of hollow-handle knives. The advantage is its remarkable hardness obtained after suitable hardening treatments. This guarantees that knife blades have a better grip of the cutting edge and enhanced cutting capacity.

Tous les produits en acier réalisés par Broggi 1818 sont en AISI 304 (acier inox 18/10), un alliage austénitique contenant chrome et nickel. L'acier inoxydable tire son nom de la capacité de résister à la corrosion beaucoup plus que n'importe quel acier. Tous les couteaux réalisés par Broggi 1818 sont en AISI 420, acier martensitique qui est utilisé pour la fabrication de couteaux monobloc et pour les lames des couteaux à manche creux. Sa qualité est sa dureté considérable qu'il acquiert après les traitements opportuns de trempe. Ceci garantit aux lames des couteaux une plus grande tenue du fil tranchant et une majeure capacité de coupe.

Todos los productos de acero realizados por Broggi 1818 son de AISI 304 (acero inox 18/10), una aleación austenítica que contiene cromo y níquel. El acero inoxidable toma este nombre por la capacidad de resistir a la corrosión mucho más que cualquier otro acero. Todos los cuchillos realizados por Broggi 1818 están elaborados con AISI 420, acero martensítico que es utilizado para la fabricación de cuchillos monobloque y para las hojas de cuchillos de mango cóncavo. El valor está en la notable dureza que adquiere después de los oportunos tratamientos de temple. Ello garantiza a las hojas de los cuchillos una mayor duración del filo cortante y una mayor capacidad de corte.

Alle von Broggi 1818 realisierten Stahlprodukte sind aus AISI 304 (rostfreier 18/10 Stahl) und bestehen aus einer Austenit Legierung, die Chrom und Nickel enthält. Der rostfreie oder sogenannte INOX Stahl verdankt seinen Namen der außergewöhnlichen Korrosionsfestigkeit, die höher als bei jedem anderen Stahl ist. Alle Broggi 1818 Messer sind aus AISI 420, Martensit Stahl, der bei der Herstellung von Messern aus einem Block und Klingen von Messern mit Hohlgriff eingesetzt wird. Der Werkstoff verdankt seine besondere Härte entsprechenden Härtungsprozessen während der Verarbeitung. Dadurch bleibt die Klinge länger scharf und das Messer schneidet besser und präziser.

Posateria
Acciaio inossidabile

Cutlery - St. Steel
Couverts - Acier Inox
Cubiertos - Acero Inox
Besteck - Edelstahl

Tutti i prodotti in acciaio realizzati da Broggi 1818 sono in AISI 304 (acciaio inox 18/10) , lega austenitica contenente cromo e nichel. L'acciaio inossidabile deriva il suo nome dalla capacità di resistere alla corrosione molto più di qualunque altro acciaio. Tutti i coltelli realizzati da Broggi 1818 sono in AISI 420, acciaio martensitico che viene utilizzato per la fabbricazione di coltelli monoblocco e per le lame dei coltelli a manico cavo. Il pregio è la sua notevole durezza che acquista dopo gli opportuni trattamenti di tempra. Ciò garantisce alle lame dei coltelli una maggiore tenuta del filo tagliente ed una maggior capacità di taglio.

The collection was born from an idea by the Maestro, combining design and function with a new element: each piece of cutlery has a specific use. The risotto spoon in order to taste, at last, the sauce as well. The spaghetti spoon and fork, a modern and fashionable couple. The tongs that allow to savor hors d'oeuvres and fried food without piercing them. The steak set with the famous two-prong fork and the rigorously scalpel-shaped steak knife, in order not to fray the meat. The ambidextrous fish knife, created to meet with the needs of a left-handed person and divide the fish with just one touch. The philosophy that inspired the design of the series is the one of the chopstick. Handles and knobs are actually references to the famous Japanese object, while bowl and prongs maintain, in their lines, all the rich gastronomic Italian tradition.

La collection naît d'une idée du Maestro qui conjugue design et fonctionnalité avec un élément neuf: chaque couvert a une utilisation spécifique. La cuillère risotto pour goûter enfin même le condiment. La cuillère et la fourchette spaghetti, couple moderne et actuel. La pince personnelle qui consent de savourer des hors-d'œuvre et des fritures sans les embrocher. Le couple viande avec la fameuse fourchette à deux dents et le couteau beefsteak rigoureusement en «bistouri», pour ne pas effilocher la viande. Le couteau à poisson ambidextre, conçu pour venir à la rencontre de l'exigence d'un gaucher et séparer le poisson d'un seul geste. La philosophie qui a inspiré le design de la série est celle du chop stick. Les manches et les queues sont en effet des citations du fameux objet japonais, tandis que les tasses et les dents conservent dans leur ligne toute la savante tradition gastronomique italienne.

Nace de una idea del Maestro que conjuga design y funcionalidad con un elemento nuevo: cada cubierto tiene un empleo específico. La cuchara risotto para saborear finalmente también el condimento. La cuchara y el tenedor espaguetis, pareja moderna y actual. Las pinzas personales que permiten saborear entrantes y frituras sin ensartarlos. La pareja carne con el famoso tenedor de dos dientes y el cuchillo bistec rigurosamente tipo "bisturí", para no deshilachar la carne. El cuchillo para pescado ambidiestro, concebido para salir al encuentro de las exigencias de un zurdo y separar con un solo toque el pescado. La filosofía que ha inspirado el design de la serie es la de un chopstick. Los mangos y espigas son de hecho citaciones del famoso objeto japonés, mientras que las tazas y los dientes conservan en sus líneas toda la sabia tradición gastronómica italiana.

Die Kollektion geht auf eine Idee des Meisters zurück, die Design und Zweckmäßigkeit mit einem völlig neuen Element vereint: jedes Besteckteil ist für einen ganz besonderen Verwendungszweck bestimmt. Der Risottolöffel erleichtert das Servieren in Portionen und das gleichmäßige Verteilen von Einlagen/Saucen, die den Risotto anreichern. Der Löffel wird im raffinierten Set mit der Spaghettigabel präsentiert. Die praktische Greifzange ist für das bequeme Verkosten von Vorspeisen und frittierten Appetizern gedacht. Das Fleischset besteht aus der üblichen langen Gabel mit zwei Zinken und dem klassischen, wie ein Seziermesser gestaltetem Steakmesser zum perfekten Tranchieren des Filets. Das Fischmesser ist auch für Linkshänder gedacht und ermöglicht das einfache und mühelose Zerteilen des Fisches. Die Philosophie, die dieses Design inspiriert, steht im 'Chopstick' Zeichen: Griffe und Stiele verweisen auf die berühmte japanische Formgestaltung, während die Hohlflächen und Zinken in ihren Linien voll und ganz der reichen italienischen Tradition verbunden sind.

Gualtiero

Marchesi

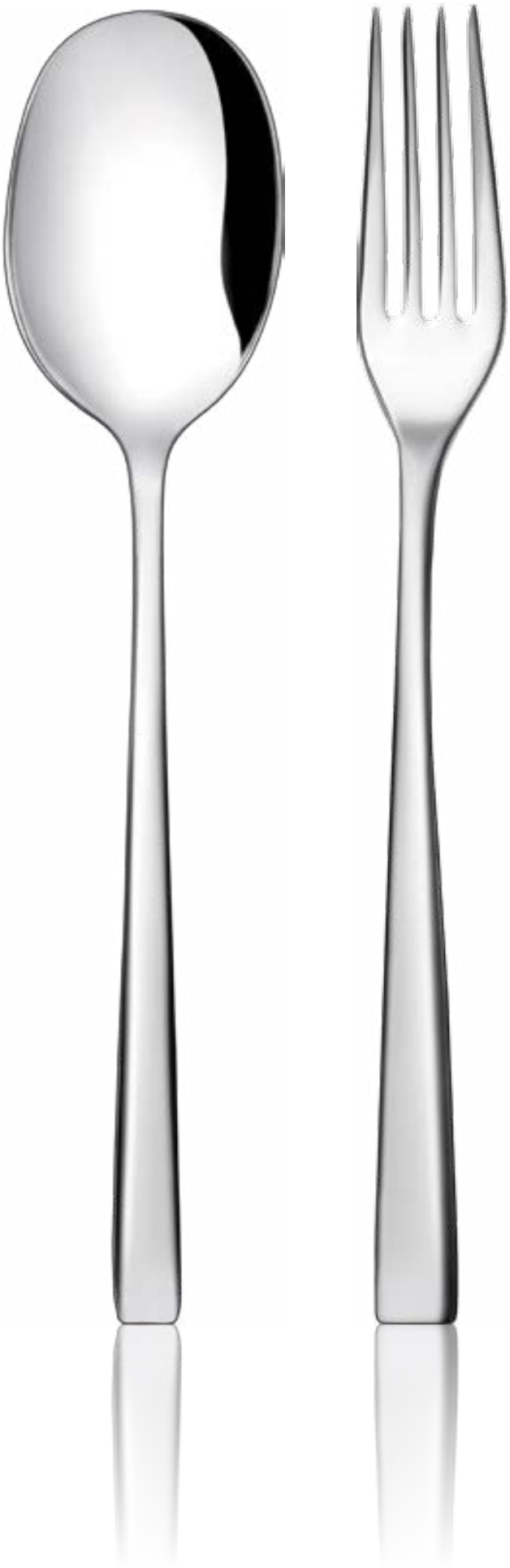
Oriental **inspirations** for unusual **tools**

Nasce da un'idea del Maestro che coniuga design e funzionalità con un elemento nuovo: ogni posata ha un utilizzo specifico. Il cucchiaio risotto per gustare finalmente anche il condimento. Il cucchiaio e la forchetta spaghetti, coppia moderna e attuale. La pinza personale che consente di assaporare antipasti e fritti senza infilzarli. La coppia carne con la famosa forchetta a due rebbi ed il coltello bistecca rigorosamente a "bisturi", per non sfilacciare la carne. Il coltello pesce ambodestro, ideato per venire incontro all'esigenza di un mancino e separare con un solo tocco il pesce. La filosofia che ha ispirato il design della serie è quella di un chopstick. Manici e codoli sono infatti citazioni del famoso oggetto giapponese, mentre tazze e rebbi conservano nelle loro linee tutta la sapiente tradizione gastronomica italiana.

Tavola - Table Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.



Spaghetti - Spaghetti Set

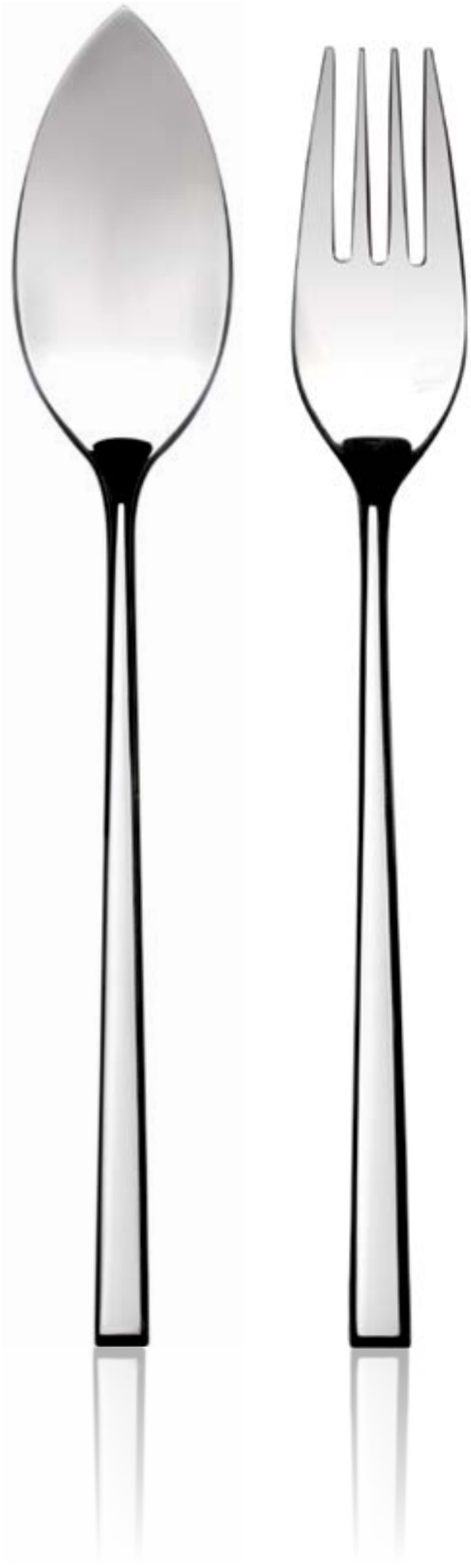
acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.

Carne - Steak Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.



Pesce - Fish Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.

"From the first experience of car designers I was convinced that I would have missed a great opportunity if I had not moved the complex but effective design methodology of automotives to other sectors of the serial process, in the world of product design". Giugiaro Design, officially founded in 1981, and the business unit of Italdesign Giugiaro, is now headed by a highly qualified team of managers and designers that are sensitive to the trends and expectations of international companies from many different industries. The projects developed by Giugiaro Design are the expression of a functional design in exclusive response to the demands of the customer and market expectations.

"Dès mes premières expériences de concepteur de voitures, je me convainquis que j'aurais perdu une immense opportunité si je n'avais pas transféré la complexe mais efficace méthodologie conceptuelle de l'automotive dans les autres secteurs du processus de série, dans l'univers de la conception de produits». La Giugiaro Design, fondée officiellement en 1981, et unité d'affaires de la Italdesign Giugiaro, est maintenant dirigée par un groupe hautement qualifié de gestionnaires et concepteurs sensibles aux tendances et aux attentes des entreprises internationales des secteurs les plus disparates. Les projets développés par la Giugiaro Design sont l'expression d'un design fonctionnel et exclusif en réponse aux demandes des clients et aux attentes du marché.

"Desde las primeras experiencias del car designer me convencí de que habría perdido una grandísima oportunidad si no hubiese transferido la compleja pero eficaz metodología proyectiva de la automoción a los demás sectores del proceso serial, en el universo del product design". La empresa Giugiaro Design, fundada oficialmente en el año 1981, y business unit de Italdesign Giugiaro, hoy hace referencia a un grupo altamente cualificado de managers y designers sensibles a las tendencias y a las expectativas de las empresas internacionales de los sectores más diversos. Los proyectos desarrollados por Giugiaro Design son la expresión de un design funcional y exclusivo en respuesta a los requerimientos del cliente y a las expectativas del mercado.

"Bei meinen ersten Erfahrungen als Car Designer war mir eins klar: ich hätte eine enorme Chance verpasst, wenn es mir nicht gelungen wäre, die ebenso komplexe wie effiziente Projektverfahrenstechnik vom Automotive Bereich auch auf andere Sektoren der Serienfertigung im vielfältigen Universum des 'Product Design' zu übertragen". Giugiaro Design, offiziell 1981 gegründet und Business Unit von Italdesign Giugiaro, steht heute für eine hochqualifizierte Gruppe von Managern und Designern, die mit großem Fachwissen, Einfühlungsvermögen und gekonnter Umsetzung den Tendenzen und Anforderungen internationaler Unternehmen aus allen möglichen Sektoren zu entsprechen wissen. Die von Giugiaro Design entwickelten Projektgestaltungen sind stets Ausdruck eines funktionellen und exklusiven Designs als ebenso klare wie überraschend zeitgemäße Antwort auf Kundenwünsche und Markterfordernisse eines breiten Spektrums.

Giorgetto **Giugiaro**

Icaro by Giugiaro Design

"Fin dalle prime esperienze di car designer mi convinsi che avrei perso una grandissima opportunità se non avessi trasferito la complessa ma efficace metodologia progettuale dell'automotive negli altri settori del processo seriale, nell'universo del product design". La Giugiaro Design, ufficialmente fondata nel 1981, e business unit dell'Italdesign Giugiaro, oggi fa capo a un gruppo altamente qualificato di manager e designer sensibili alle tendenze e alle aspettative delle imprese internazionali dei settori più disparati. I progetti sviluppati da Giugiaro Design sono l'espressione di un design funzionale ed esclusivo in risposta alle richieste del committente ed alle attese del mercato.

Giorgetto Giugiaro

Icaro

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 112.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 112.07.

BranchLucio Micheletti

Poggiabastoncini: design by Gabriele Bavastrelli

Branch represents the contribution of Broggi to a new vision of the contemporary design from an ethic and environmentally friendly viewpoint. Hollow metal objects in response to the deforestation caused by the daily and massive consumption of bamboo chopsticks used as cutlery in the oriental culture. The chopsticks, two light branches, come with a thin and long-end fork and a double-tail spoon. Beside a plate and a bowl, the marriage between East and West, in a world with more branches.

Branch interprète la contribution de Broggi à une nouvelle vision du design contemporain en clé éthique et éco-soutenable. Des objets en métal creux en réponse à la déforestation causée par la consommation quotidienne de baguettes en bambou utilisées comme couverts dans la culture orientale. Les baguettes, deux branches légères, sont accompagnées par une fourchette, avec le bout fin et allongé et une cuillère à double queue. À côté d'un plat et d'un bol, la conjonction entre l'orient et l'occident, dans un monde à plusieurs branches.

Branch interpreta el aporte de Broggi hacia una nueva visión del design contemporáneo en clave ética y ecológicamente racional. Objetos de metal hueco en respuesta a la deforestación causada por el consumo cotidiano y macizo de los palillos de bambú empleados como cubiertos en la cultura oriental. Los palillos, dos "branches" – ramas – ligeras, van acompañados por un tenedor, con la terminación fina y alargada, y una cuchara de doble cola. Junto a un plato y un cuenco, el connubio entre oriente y occidente, en un mundo con más ramas.

Branch: von Holz zu Stahl - Branch steht für Broggis Beitrag zu einer neuen Vision von zeitgenössischem Design in umweltfreundlicher Gestaltung. Hohle Metallobjekte als zeitgemäße Anwort auf die unaufhaltsame Ausrottung von Waldbestand, die auch durch den täglichen massiven Einsatz von Bambusstäbchen als Essbesteck in der fernöstlichen Kultur gefördert wird. Die Chopsticks, zwei schmale, elegante Besteckteile, werden hier als Gabel mit reizvollem langen Ende und Löffel mit einem feingeformten Schwalbenschwanzgriff vorgestellt. Neben einem Teller oder einer Schale präsentieren sie eine gelungene Symbiose der Esskultur von Ost und West, in einer Welt mit unzähligen Verzweigungen.

Lucio Micheletti

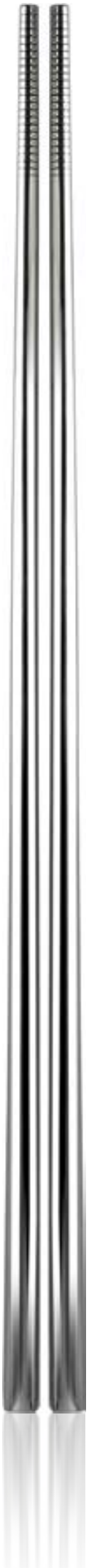
Branch: from Wood to Steel

Branch interpreta il contributo di Broggi ad una nuova visione del design contemporaneo in chiave etica ed ecosostenibile. Oggetti in metallo cavo in risposta alla deforestazione causata dal consumo quotidiano e massiccio delle bacchette di bambù utilizzate come posate nella cultura orientale. Le bacchette, due "branches" - rami - leggeri, sono accompagnate da una forchetta, con il finale sottile ed allungato, ed un cucchiaio a doppia coda. Accanto ad un piatto ed una ciotola, il connubio tra oriente ed occidente, in un mondo con più rami.

Bastoncini - Chopsticks

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 118.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 118.07.



Poggiabastoncini - Chopstick Stand
design by Gabriele Bavastrelli

Tavola - Table Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 118.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 118.07.

The Zeta collection was born as a small idea that, day by day, convinced and involved us more and more, until it became the symbol of the company renewal. Zeta represents what is modern, contemporary. A real two-hundred year experience has learned us to produce Functionality: with Zeta, the blending between design and the transforming world is born. Zeta means modern revolution built on our productive ability and based on our history.

La collection Zeta est née comme une petite idée qui, jour après jour, nous a convaincu et impliqué de plus en plus, jusqu'à devenir le symbole du renouvellement de l'entreprise. Zeta représente ce qui est moderne, contemporain. Deux cents années de réelle expérience nous ont enseigné à produire de la fonctionnalité : avec Zeta, la conjonction entre le design et le monde qui se transforme, renaît. Zeta veut dire révolution moderne construite sur notre capacité de production et basée sur notre histoire.

La colección Zeta ha nacido como una pequeña idea que día tras día nos ha convencido e involucrado siempre más, hasta transformarse en el símbolo de la renovación empresarial. Zeta representa lo moderno, lo contemporáneo. Doscientos años de experiencia real nos han enseñado a producir Funcionalidad: con Zeta nace el connubio entre el design y el mundo que se transforma. Zeta significa revolución moderna construida sobre la base de nuestra capacidad productiva y de nuestra historia.

Die Kollektion Zeta entstand als erstaunliche "kleine" Idee, die uns mit der Zeit immer mehr faszinierte und überzeugte und zum Symbol des betrieblichen Umschwungs wurde. Zweihundert Jahre lebendiger Unternehmenserfahrung haben uns gelehrt, vor allem Funktionalität zu erzeugen: Zeta ist die gelungene Verbindung zwischen hochwertigem Design und einer Welt in ständigem Wandel. Zeta steht für eine "moderne" Revolution, die auf unserer Produktionsfähigkeit und einer langjährigen Fertigung im Zeichen unserer Geschichte aufbaut.

Zeta
Collection

La collezione Zeta è nata come una piccola idea che giorno dopo giorno ci ha convinto e coinvolto sempre di più, fino a diventare il simbolo del rinnovamento aziendale. Zeta rappresenta ciò che è moderno, contemporaneo. Duecento anni di esperienza vera ci hanno insegnato a produrre Funzionalità: con Zeta nasce il connubio tra il design e il mondo che si trasforma. Zeta vuol dire rivoluzione moderna costruita sulla nostra capacità produttiva e basata sulla nostra storia.

Zeta

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 116.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 116.07.

Luce

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 181.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 181.07.

Sedona

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 111.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 111.07.

Stiletto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 113.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 113.07.

Impulso

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 182.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 182.07.

Rail

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 114.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 114.07.

Gaia

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 115.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 115.07.

City

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 122.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 122.07.

Vip

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 133.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 133.07.

Metropolitan

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 120.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 120.07.

Sky

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CE5.BR.

Ali Baba

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 180.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 180.07.

acciaio inox dorato
gold-plated stainless steel
cod. 180.41.

41

Dakar

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 194.05.

cod. 194.05.09 wengé

Serbelloni

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 010.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 010.07.

Medici

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 110.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 110.07.

Rubans

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 125.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 125.07.

Baguette

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 164.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 164.07.

Royal

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 143.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 143.07.

Evento

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 132.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 132.07.

Rialto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 158.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 158.07.

Decò

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 126.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 126.07.

Palio

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 165.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 165.07.

900

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CP 2CS.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CP 2CS7.

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

TIPOLOGIA

	CODz. 117 05 .. COD. 117 07 ..	COD. 112 05 .. COD. 112 07 ..	COD. 118 05 .. COD. 118 07 ..	COD. 116 05 .. COD. 116 07 ..	COD. 181 05 .. COD. 181 07 ..	COD. 111 05 COD. 111 07
	Mod. 117 GUALTIERO MARCHESI	**Mod. 112** ICARO	**Mod. 118** BRANCH	**Mod. 116** ZETA	**Mod. 181** LUCE	**Mod.** SEDONA
Spessori	8 mm	3,5 mm	5 mm	5 mm	4,5 mm	5,5 mm
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	216	208	226	210	206	207
002 Forchetta tavola / Carne** *Table fork*	215**	208	226	210	205	205
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*	178	173		179	181	175
005 Coltello tavola monoblocco *Table knife, solid handle*	236	230	244	240	225	237
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*						
01009 Coltello tavola m. cavo lama a spatola *Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade*						
011 Cucchiaio frutta / Risotto** *Dessert spoon*	200**	183		189	183	190
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	200	183		189	184	193
015 Coltello frutta monoblocco *Dessert knife, solid handle*	220	202		216	204	218
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*						
01019 Coltello frutta m. cavo lama a spatola *Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped*						
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	140	143	142	147	143	143
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*	108	110		115	108	108
023 Cucchiaio zucchero / Molla Individuale** *Sugar spoon*	225**					
025 Mestolo *Soup ladle*				300	298	
026 Forchetta servire *Serving fork*		240		241	237	242
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*		240		241	238	244
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*						
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*						
031 Forchetta pesce *Fish fork*	215	200		189	185	184
032 Coltello pesce *Fish knife*	221	220		200	204	204
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*						
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*						
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*						
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*						
038 Forchetta dolce *Cake fork*	183	154		157	155	144
039 Pala torta *Cake server*		243		240	265	265
042 Mestolino salsa *Sauce ladle*		160		159	165	165
043 Coltello burro m. cavo *Butter knife, hollow handle*						
053 Coltello burro monoblocco *Butter knife, solid handle*	170	172		170	175	172
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*						
059 Coltello carne monoblocco *Steak knife, solid handle*	238	236		225	218	
061 Coltello trinciare *Carving knife*						
062 Forchetta trinciare *Carving fork*						
063 Forchetta lumache *Snail fork*						
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*						
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*		183		189	183	190
082 Bastoncini *Chopsticks*			251			
02002 Forchetta spaghetti *Spaghetti fork*	215					

COD. 113 05 .. COD. 113 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..	COD. 114 05 .. COD. 114 07 ..	COD. 115 05 .. COD. 115 07 ..	COD. 122 05 .. COD. 122 07 ..	COD. 133 05 .. COD. 133 07 ..	COD. 120 05 .. COD. 120 07 ..	COD. CE5BR ..
Mod. 113 STILETTO	**Mod. 182** IMPULSO	**Mod. 182** IMPULSO UNICO	**Mod. 114** RAIL	**Mod. 115** GAIA	**Mod. 122** CITY	**Mod. 133** VIP	**Mod. 120** METROPOLITAN	**Mod. CE5BR** SKY
5,5 mm	5,5 mm	5 mm	3 mm	4 mm	4 mm	7,5 mm	5 mm	3,5 mm
210	207	192	206	222	196	199	202	207
205	207	192	206	226	199	198	201	207
179	177		175		173		179	
235	235	218	235	251	241	221	230	231
					243		236	
187	192		185	202	176	181	182	186
186	192		185	203	178	181	182	186
211	218		211	230	220	202	207	209
					220		207	
146	145	145	144	150	133	148	142	145
115	108		133	119	104	120	106	114
					120		130	
306	305		304	297	307	282	322	306
241	245		237	248	230	239	262	237
236	245		237	245	227	240	259	234
					227			
					227			
182	185		185	201	199	181	201	
198	198		209	227	211	194	217	215
					195		207	
					131			
147	144		146	165	143	146	147	150
257	265		262	270	240	242	256	250
158	165		165	170	160	162	172	
							160	
165	175		165			169	170	175
							222	
	218	218						
187	192		185	202	176	181	182	

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

	COD. 180 05 .. COD. 180 07 ..	COD. 180.28 .. COD. 180.41 ..	COD. 194 05 ..	COD. 010 05 .. COD. 010 07 ..	COD. 110 05 .. COD. 110 07 ..
TIPOLOGIA	**Mod. 180** ALI BABA	**Mod. 180** ALI BABA DORATO	**Mod. 194** DAKAR	**Mod. 010** SERBELLONI	**Mod. 110** MEDICI
Spessori	3,5 mm	3,5 mm		3 mm	3 mm
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	207	207	205	207	207
002 Forchetta tavola *Table fork*	206	206	207	205	205
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*				175	175
005 Coltello tavola monoblocco *Table knife, solid handle*	230	230		237	237
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*			230	239	239
01009 Coltello tavola m. cavo lama a spatola *Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade*					
011 Cucchiaio frutta *Dessert spoon*	185	185	199	186	186
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	185	185	197	187	187
015 Coltello frutta monoblocco *Dessert knife, solid handle*	204	204		215	215
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*			218	215	215
01019 Coltello frutta m. cavo lama a spatola *Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped*					
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	145	145	149	141	141
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*			134	118	118
023 Cucchiaio zucchero *Sugar spoon*					
025 Mestolo *Soup ladle*			224	296	296
026 Forchetta servire *Serving fork*	246	246	219	227	227
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*	249	249	219	225	225
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*				225	225
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*				225	225
031 Forchetta pesce *Fish fork*				182	182
032 Coltello pesce *Fish knife*				202	202
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*				245	245
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*				267	267
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*					208
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*				140	140
038 Forchetta dolce *Cake fork*			151	152	152
039 Pala torta *Cake server*			244	242	242
042 Mestolino salsa *Sauce ladle*				158	158
043 Coltello burro m. cavo *Butter knife, hollow handle*				163	163
053 Coltello burro monoblocco *Butter knife, solid handle*				171	171
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*				216	216
059 Coltello carne monoblocco *Steak knife, solid handle*				225	225
063 Forchetta lumache *Snail fork*					
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*					
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*				186	186
220 Spatola burro *Butter spreader*				186	

COD. 125 05 .. **COD. 125 07 ..**	**COD. 164 05 ..** **COD. 164 07 ..**	**COD. 164 05 ..** **COD. 164 07 ..**	**COD. 143 05 ..** **COD. 143 07 ..**	**COD. 132 05 ..** **COD. 132 07 ..**	**COD. 158 05 ..** **COD. 158 07 ..**	**COD. 126 05 ..** **COD. 126 07 ..**	**COD. 165 05 ..** **COD. 165 07 ..**	**COD. CP2CS** **COD. CP2CS7**
Mod. 125 Rubans	**Mod. 164** BAGUETTE	**Mod. 164** UNICO BAGUETTE	**Mod. 143** ROYAL	**Mod. 132** EVENTO	**Mod. 158** RIALTO	**Mod. 126** DECO'	**Mod. 165** PALIO	**Mod. 123** 900
3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3,5 mm	3 mm	3 mm	3 mm
206	204	192	203	203	203	203	203	205
208	204	192	205	208	205	203	204	207
172	169		173		178	173	168	178
235	247	209	226	226	235		237	234
242	243	219	234		242	244	243	
	238							
185	178		179	172	180	182	178	185
187	180		179	178	180	182	178	186
212	214		205	202	212		215	216
218	219		216		219	219	219	
	216							
138	143	143	143	132	143	139	142	143
109	112		112	115	112	109	112	106
						122		
310	298		295	306	300	308	292	300
238	238		240	234	240	233	240	242
236	236		236	227	236	233	236	237
								206
184	204		205	178	181	180	205	184
209	208		209	194	185	200	209	217
							230	
							250	
192	206		193		206		207	192
	133		133		133		133	
144	153		153	148	153	146	153	149
245	238		237	235	237	242	237	262
154	164		158	145	152	150	147	164
160	160		164		160		160	
171	166		171	166	172		166	170
210	223		217		215	220	223	
	212			212			212	
							156	
							155	
185	178		179	172	180	182	178	
							156	

Special Finish
Silver plating
PVD Gold, Black, Copper
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD Gold, Black, Copper
Vintage
Vintage + PVD Gold, Black, Copper

Finitions spéciales
Argenture
PVD doré, noir, cuivre
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD doré, noir, cuivre
Vintage
Vintage + PVD doré, noir, cuivre

Acabados especiales
Plateado
PVD oro, negro, cobre
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD oro, negro, cobre
Vintage
Vintage + PVD oro, negro, cobre

Oberflächenfinish
Versilberung
PVD Gold, Schwarz, Kupfer
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD Gold, Schwarz, Kupfer
Vintage
Vintage + PVD Gold, Schwarz, Kupfer

Finiture speciali
Argentatura
PVD oro, nero, rame
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD oro, nero, rame
Vintage
Vintage + PVD oro, nero, rame

PVD

La tecnica PVD (Phisical Vapour Deposition) permette di depositare un film metallico di alto spessore con caratteristiche sorprendenti dal punto di vista decorativo e tecnico. Questo procedimento rende il prodotto trattato durevole nel tempo e conferisce elevata durezza superficiale. L'articolo diventa resistente ai solventi, agli acidi e a vari prodotti usati in cucina, mantenendo intatte le proprie caratteristiche chimico/fisiche. E' un trattamento assolutamente biocompatibile, anallergico ed idoneo al contatto con il cibo.

The PVD (Phisical Vapour Deposition) technique allows to deposit a high-thickness metal film with remarkable characteristics from the decorative and technical point of view. Such process makes the product treated durable in time and gives high surface hardness. The item turns resistant to solvents, acids and to various products used in the kitchen, keeping its chemical/physical characteristics unchanged. It is a thoroughly biocompatible, anallergic treatment and suitable for food contact.

La technique PVD (Physical Vapour Deposition) permet de déposer un film métallique de haute épaisseur avec des caractéristiques surprenantes du point de vue décoratif et technique. Ce processus rend le produit traité durable et confère une dureté superficielle élevée. L'article devient résistant aux solvants, aux acides et aux différents produits employés en cuisine, gardant intactes ses propres caractéristiques chimio/physiques. C'est un traitement absolument biocompatible, anallergique et approprié au contact avec la nourriture.

La técnica PVD (Phisical Vapour Deposition) permite depositar una película metálica de alto grosor con características sorprendentes desde el punto de vista decorativo y técnico. Este procedimiento hace que el producto tratado sea duradero en el tiempo y le confiere una elevada dureza superficial. El artículo se torna resistente a los solventes, a los ácidos y a los diversos productos empleados en la cocina, manteniendo intactas sus características químico/físicas. Es un tratamiento absolutamente biocompatible, antialérgico y apto para el contacto con los alimentos.

Die PVD Technik ermöglicht die Beschichtung mit einem dickwandigen Metallfilm von überraschenden dekorativen und technischen Merkmalen. Das Verfahren verleiht dem Produkt längere Lebensdauer und eine ausgeprägte Oberflächenhärte, macht beständig gegen Lösungsmittel, Säuren und verschiedene Haushaltsmittel, wobei die chemischen und physischen Eigenschaften des Produkts selbst intakt bleiben. Die Behandlung ist absolut bioverträglich, allergenfrei und lebensmitteltauglich.

Polvere di Luna

La finitura Polvere di Luna rende l'aspetto delle posate satinato e delicatamente brillante: una superficie levigata con chiaroscuri. Piacevoli e vellutate al tatto, trasmettono una morbidezza ed un calore inconsueto per oggetti di acciaio. Un rivestimento sobrio ed inusuale per posate contemporanee.

The Polvere di Luna finish makes cutlery surface look satin-like and delicately brilliant: a smooth surface with contrasting shades. Pleasant and velvety to the touch, the cutlery so treated convey a softness and warmth unusual for steel objects. A sober and unusual coating for contemporary cutlery.

La finition Polvere di Luna rend l'aspect des couverts satiné et délicatement brillant : une surface polie avec des clairs-obscurs. Agréables et veloutées au toucher, ils transmettent une douceur et une chaleur insolites pour des objets en acier. Un revêtement sobre et inusuel pour des couverts contemporains.

El acabado Polvere di Luna confiere a los cubiertos un aspecto satinado y delicadamente brillante: una superficie pulida con claroscuros. Agradables y aterciopelados al tacto, trasmiten una suavidad y una calidez insólitas en objetos de acero. Un revestimiento sobrio e inusual para cubiertos contemporáneos.

Die Oberflächenbearbeitung 'Polvere di Luna' verleiht dem Besteck samtmatten Glanz mit edlen hell-dunkel Schattierungen.Von ausgesprochen gepflegter Haptik, liegt dieses Besteck weich und besonders angenehm in der Hand und strahlt eine für Stahl ungewöhnliche Wärme aus. Ein dezentes und einzigartiges Oberflächenfinish für zeitgenössisches Besteck.

Vintage

L'opacità, i graffi ed i segni volutamente prodotti sulla superficie delle posate con finitura Vintage danno la sensazione di oggetti vissuti ed utilizzati a lungo, di grandi cucine profumate, calde e piene di vapore, di convivialità di altri tempi, di sapori antichi. Evocano immagini di ambienti tradizionali, rustici e senza pretese di modernità.

Opacity, scratches and marks intentionally made on the surface of the cutlery with a Vintage finish give the effect of objects that have been used for a long time, of a large, warm and steamy kitchen filled with aromas, of the friendly gatherings of old good times and ancient flavours. They evoke images of traditional, simple environments with no intention to be modern.

L'opacité, les égratignures et les marques intentionnellement produites sur la surface des couverts à finition Vintage donnent le sentiment d'objets vécus et utilisés depuis longtemps, de grandes cuisines odorantes, chaudes et pleines de vapeur, de convivialité d'autrefois, de saveurs d'antan. Elles évoquent des images de lieux traditionnels, rustiques et sans prétention de modernité.

La opacidad, los rasguños y las marcas producidos deliberadamente en la superficie de los cubiertos con acabado Vintage dan la sensación de objetos vividos y utilizados por largo tiempo, de grandes cocinas perfumadas, cálidas y llenas de vapor, de convivialidad de otros tiempos, de sabores antiguos. Evocando imágenes de ambientes tradicionales, rústicos y sin pretensiones de modernidad.

Der Mattglanz, die "Kratzer" und gezielt in die Oberfläche eingearbeiteten Zeichen der Serie 'Vintage' verleihen diesem Besteck einen besonders raffinierten Look von seit langem benutzten Gegenständen, erinnern an die Atmosphäre großer gemütlicher Wohnküchen von früher, wo es herrlich nach den Gerichten unserer Kindheit duftete. Sie rufen Bilder traditioneller Ambiente wach, ohne dem Anspruch moderner Stilformen nachzugeben.

Alpacca super argentata
Electro-Plated Nickel Silver
cod. ...00

Acciaio argentato
Electro-Plated St. Steel
cod. ...07

Acciaio
St. Steel
cod. ...05

PVD

cod. ...40
cod. ...41
cod. ...42

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

PVD oro
PVD Gold
cod. ...41

PVD rame
PVD Copper
cod. ...40

PVD nero
PVD Black
cod. ...42

Polvere di Luna

cod. ...32

Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

Polvere di Luna PVD oro
Moon dust PVD Gold
cod. ... 35

Polvere di Luna PVD rame
Moon dust PVD Copper
cod. ...53

Polvere di Luna PVD nero
Moon dust PVD Black
cod. ...39

Vintage

cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

Vintage PVD oro
Vintage PVD Gold
cod. ...57

Vintage PVD rame
Vintage PVD Copper
cod. ...56

Vintage PVD nero
Vintage PVD Black
cod. ...58

Complementi
Acciaio inossidabile

Accessories - St. Steel
Accessoires - Acier Inox
Accessorios - Acero Inox
Küchenzubehör - Edelstahl

Gamma dei pezzi individuali

001 Cucchiaio tavola
Table spoon - Cuillère de table
Cuchara mesa - Tafellöffel

005 Coltello tavola monoblocco
Table knife, solid handle - Couteau de table, monobloc
Cuchillo mesa, monobloc - Tafelmesser Monoblock

009 Coltello tavola manico cavo
Table knife, hollow handle - Couteau de table, manche vide
Cuchillo mesa, mango heuc - Tafelmesser Hohlheft

002 Forchetta tavola
Table fork - Fourchette de table
Tenedor mesa - Tafelgabel

003 Cucchiaio brodo
Soup spoon - Cuillère à soupe
Cuchara sopa - Suppenlöffel

011 Cucchiaio frutta
Dessert spoon - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Dessertlöffel

015 Coltello frutta monoblocco
Dessert knife, solid handle - Couteau à dessert, monobloc
Cuchillo postre, monobloc - Dessertmesser Monoblock

019 Coltello frutta manico cavo
Dessert knife, hollow handle - Couteau à dessert, manche vide
Cuchillo postre, mango hueco - Dessertmesser Hohlheft

027 Cucchiaio servire
Serving spoon - Cuillère à servir
Cucharón servir - Vorlegelöffel

026 Forchetta servire
Serving fork - Fourchette à servir
Tenedor servir - Vorlegegabel

032 Coltello pesce
Fish knife - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Fischmesser

031 Forchetta pesce
Fish fork - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Fischgabel

022 Cucchiaio moka
Moka spoon - Cuillère à moka
Cucharita moka - Mokkalöffel

021 Cucchiaino thè
Tea spoon - Cuillère à café
Cucharita café - Kaffeelöffel

012 Forchetta frutta
Dessert fork - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Dessertgabel

039 Pala torta
Cake server - Pelle à gâteau
Pala tarta - Tortenschaufel

035 Cucchiaino bibita
Iced tea spoon - Cuillère à cocktail
Cuchara refresco - Cocktaillöffel

037 Paletta gelato
Ice cream spoon - Cuillère à glace
Cuchara helado - Eisschaufel

023 Cucchiaio zucchero
Sugar spoon - Cuillère à sucre
Cucharita azúcar - Zuckerlöffel

038 Forchetta dolce / ostriche
Cake / oyster fork - Fourchette à gâteau / huîtres
Tenedor lunch / ostras - Kuchen-Austerngabel

043 Coltello burro manico cavo
Butter knife, hollow handle - Couteau à beurre,manche vide
Cuchillo mantequilla, mango hueco - Buttermesser

056 Coltello formaggio duro a due punte
Hard cheese knife, two-prong
Couteau à fromage à pâte dure, deux dents
Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen

055 Coltello carne manico cavo
Steak knife, hollow handle - Couteau à viande, manche vide
Cuchillo carne, mango hueco - Filetmesser Hohlheft

067 Cucchiaio salsa
Gourmet spoon - Cuillère gourmet
Cuchara gourmet - Soßenlöffel

042 Mestolino salsa
Sauce ladle - Louche à sauce
Cacillo salsa - Dressinglöffel

029 Forchetta servire insalata
Salad serving fork - Fourchette à servir salade
Tenedor servir ensalada - Salatlöffel

028 Cucchiaio servire insalata
Salad serving spoon - Cuillère à servir salade
Cucharón servir ensalada - Salatgabel

025 Mestolo
Soup ladle - Louche
Cazo sopa - Suppenkelle

Complementi

Coltello carne Marchesi acciaio inox 18/10

Marchesi steak knife, stainless steel
Couteau à viande Marchesi en acier inoxidable
Cuchillo carne Marchesi en acero inoxidable
Filetmesser Marchesi, Edelstahl rostfrei

	Cm	In.
117 05 01 059	23,8	9,1/2
Lama liscia - Smooth blade		
117 05 02 059	23,8	9,1/2
Lama seghettata - Serrated blade		

Coltello carne monoblocco

Steak knife, solid handle
Couteau à viande, monobloc
Cuchillo carne, monobloc
Filetmesser Monoblock

	Cm	In.
009 05 00 059	21	8,1/4

Coltello carne fiorentina in acciaio inossidabile

Fiorentina steak knife, stainless steel
Couteau à viande Fiorentina en acier inoxidable
Cuchillo carne Fiorentina en acero inoxidable
Filetmesser Fiorentina, Edelstahl rostfrei

	Cm	In.
CFI 55	23	9

Coltello carne Palio

Palio steak knife
Couteau à viande Palio
Cuchillo carne Palio
Palio Filetmesser

	Cm	In.
165 05 00 059	23	9

Coltello pizza Palio

Pizza knife
Couteau à pizza
Cuchillo pizza
Pizzamesser

	Cm	In.
CC3 134	21	8,1/4

Coltello carne Angus in acciaio inossidabile

Angus steak knife, stainless steel
Couteau à viande Angus en acier inoxidable
Cuchillo carne Angus en acero inoxidable
Filetmesser Angus, Edelstahl rostfrei

	Cm	In.
CAN 55 R	23	9

Coltello carne

Steak knife
Couteau à viande
Cuchillo carne
Filetmesser

305 05 91 797
Manico nero - Black handle

305 45 91 797
Manico avorio - Ivory handle

Complementi

Stiletto crostacei
Oyster pick
Curette à crustacés
Tenedor mariscos
Auster / Krustazeengabel

	Cm	In.
CPA 64	22,7	8,7/8

Stiletto aragosta
Lobster pick
Fourchette à homard
Tenedor langosta
Langustegabel

	Cm	In.
903 05 84 659	18,5	7,1/4

Pinza aragosta
Lobster cracker
Pince à homard
Pinzas langostas
Langustezange

305 05 91 658

Rompinoci
Nutcracker
Casse-noix
Cascanueces
Nußnacker

	Cm	In.
903 05 84 163	22	8,5/8

Molla lumache
Snail tong
Pince à escargots
Pinzas caracoles
Schneckenzange

	Cm	In.
305 05 81 549	16	6,1/4

Forchettina lumache Palio
Palio snail fork
Fourchette à escargots Palio
Tenedor caracoles Palio
Palio Schneckengabel

165 05 00 063

Forchettina ostriche Palio
Palio oyster fork
Fourchette à huîtres Palio
Tenedor ostras Palio
Palio Austerngabel

165 05 00 064

Appetizer tondo, cucchiaio

Appetizer curved spoon
Cuillère de mise en bouche ronde pliée
Cuchara aperitivo redonda plegada
Appetizer - rund gebogener Löffel

305 05 81 696

Appetizer con piega, cucchiaio

Bended appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche pliée
Cuchara aperitivo plegada
Appetizer Löffel

165 05 00175

Appetizer con riccio, cucchiaio

Curled appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche en boucle
Aperitivo con nudo, cuchara
Appetizer Löffel

165 05 00 174

Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère a tapas
Cuchara tapas
Tapas Löffel

CF1 TA

Raccoglibriciole

Crumb scraper
Ramasse-miettes
Recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In.
903 05 91 939	15	6

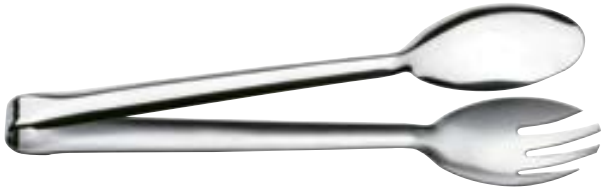
Complementi

Molla multiuso
Multipurpose tongs
Pince à servir
Pinzas para servir
Universalzangen

	Cm	In.
903 05 81 MMU	29,5	11,5/8

Molla pasta
Pasta tongs
Pince à pâtes
Pinzas para pasta
Pastazangen

	Cm	In.
903 05 81 MPA	27	10,5/8



Molla insalata
Salad tongs
Pince à salade
Pinzas ensalada
Salatzangen

	Cm	In.
903 05 81 MIN	27	10,5/8

Molla universal
Universal tongs
Pince universal
Pinzas universal
Zangen, Universal

	Cm	In.
903 05 81 MUN	27	10,5/8

Molla arrosto

Roast tongs
Pince à rôti
Pinzas asado
Fleischzangen

	Cm	In.
903 05 81 MAR	25	8,7/8

Molla dolci

Cake tongs
Pince à gâteaux
Pinzas postre
Gebäckzangen

	Cm	In.
903 05 81 MDO	25	8,7/8

Molla ghiaccio

Ice tongs
Pince à glaçons
Pinzas hielo
Eiszangen

	Cm	In.
903 05 81 MGH	20	7,7/8

Molla spaghetti

Spaghetti tongs
Pince à spaghetti
Pinzas espaguetis
Spaghettizangen

	Cm	In.
903 05 81 MSP	25	8,7/8

Complementi

Molla per antipasti

Hors d'oeuvre tong
Pince à hors d'oeuvre
Pinzas entremeses
Vorspeisenzange

	Cm	In.
305 05 81 544	19,5	7,5/8

Molla zucchero / ghiaccio

Ice / sugar tong
Pince à sucre / glace
Pinzas azúcar / hielo
Zucker / Eiszange

	Cm	In.
305 05 81 545	14	5,1/2
305 05 81 538	18	7

Molla per pasticceria / pane

Pastry / bread tong
Pince à gâteau / pain
Pinzas pasteles / pan
Gebäck / brotzange

	Cm	In.
305 05 81 539	18	7
305 05 81 540	23	9

Molla forbice per pasticceria

Pastry scissors tong
Pince ciseaux gâteau
Pinzas tijeras pasteles
Gebäckzange

	Cm	In.
305 05 81 572	15	6
305 05 81 573	20	7,7/8

Porzionatore gelato

Ice cream scoop
Spatule à glace
Speiseeischaufel
Porcionador de helado

	ø Cm
V78 05 81 PG1	3,5
V78 05 81 PG4	5
V78 05 81 PG7	5,9

Spatola crepes professionale

Professional crepes server
Spatule à crêpes professionnelle
Pala crepes profesional
Crepesschaufel

	Cm	In.
903 05 91 065	29,2	11,8/2

Coltello torta professionale

Professional cake knife
Couteau à tarte professionnel
Cuchillo tarta profesional
Tortenmesser

	Cm	In.
903 05 91 798	29,7	11,3/4

Coltello torta professionale seghettato

Professional cake knife, serrated-edge
Couteau à tarte professionnel lame dentelée
Cuchillo tarta profesional dentado
Tortenmesser

	Cm	In.
903 05 91 788	29,7	11,3/4

Pala torta professionale

Professional cake server
Pelle à tarte professionnelle
Pala tarta profesional
Tortenschaufel

	Cm	In.
903 05 91 799	29,7	11,3/4

Pala torta seghettata professionale

Professional cake server, serrated-edge
Pelle à tarte professionnelle lame dentelée
Pala tarta profesional dentada
Tortenschaufel

	Cm	In.
903 05 91 786	29,7	11,3/4

Complementi

Pala gratin professionale

Professional gratin server
Pelle à gratin professionnelle
Pala lasaña profesional
Lasagne-Spachtel

	Cm	In.
903 05 91 797	26,8	10,5/8

Pala gratin professionale seghettata

Professional gratin server, serrated-edge
Pelle à gratin professionnelle dentelée
Pala lasaña profesional dentada
Lasagne-Spachtel, gezahnt

	Cm	In.
903 05 91 787	26,8	10,5/8

Cucchiaione riso professionale

Professional rice-serving spoon
Cuillèree à servir riz professionnelle
Cucharón servir arroz profesional
Reislöffel

	Cm	In.
903 05 91 795	25,6	10

Pala fritto professionale

Professional frying shovel
Pelle à frire professionnelle
Pala fritos profesional
Schaufel

	Cm	In.
903 05 91 062	29,5	11,5/8

Cucchiaione forato professionale

Professional serving spoon perforated
Cuillèree à servir perforé professionnel
Cucharón servir con agujeros profesional
Servierlöffel, gelocht

	Cm	In.
903 05 91 796	29	11,1/2

Servizio arrosto professionale

Professional carving set
Service à rôti, professionel
Set asado profesional
Professionnelle fleischservice

	Cm	In.
903 05 84 064	28,5	11,1/4
Forchettone		
903 05 84 786	33,1	13
Coltello		

Coltellone pane/dolce

Regis bread knife
Gros couteau à pain Regis
Cuchillo pan Regis
Kuchenmesser Regis

	Cm	In.
903 05 84 788	30,3	12

Cucchiaione ghiaccio professionale

Professional ice-serving spoon
Cuillèree à servir glaçons professionnelle
Cucharón servir hielo profesional
Eislöffel

	Cm	In.
903 05 91 063	29	11,1/2

Cucchiaione insalata professionale

Professional salad-serving spoon
Cuillèree à salade professionnelle
Cucharón ensalada profesional
Salatlöffel

	Cm	In.
903 05 91 066	28,5	11,1/4

Cucchiaione servire professionale

Professional serving spoon
Cuillèree à servir professionnel
Cucharón servir profesional
Servierlöffel

	Cm	In.
903 05 91 793	29	11,1/2

Forchettone servire professionale

Professional serving fork
Fourchette à servir professionnelle
Tenedor servir profesional
Serviergabel

	Cm	In.
903 05 91 794	29,4	11,5/8

Vasellame

Hollowware

Vaisselle

Vajilla

Accessoires

To make a Rubans coffee pot the first step is to shear the disk (1), that is, a disk of a suitable diameter is cut out of a nickel silver sheet. By means of a die the body is drawn first (2) to get the cylindrical body of the coffee pot; afterwards the body is tapered (3) to obtain the conicity desired. Once the body is ready, the edge is braze-welded (4), and then the body is drilled adequately and the goose-neck is braze-welded (5) too. Afterwards the handle is welded (6). Once the lid is drawn (7), the knob is braze-welded (8) and the hinge is welded to the lid and the body (9). Now the coffee pot is finished. The process ends when the coffee pot is polished and silver-plated (10).

Pour la réalisation d'une cafetière Rubans, on part du découpage du disque (1), où, à partir de la tôle, on découpe un disque du diamètre opportun en maillechort. Moyennant un moule, on commence d'abord par l'emboutissage du corps (2) jusqu'à l'obtention du corps cylindrique de la cafetière, et ensuite on procède à la striction du corps (3) pour obtenir la conicité désirée. Une fois que le corps a été obtenu, on procède au soudo-brasage du bord (4), puis on troue opportunément le corps et on applique avec soudo-brasage le col de cygne (5). On procède ensuite à la soudure du manche (6). Après l'emboutissage du couvercle (7), on procède au soudo-brasage du pommeau (8) et à la soudure de la charnière au couvercle et au corps (9). À ce point-là, la cafetière est complète : la réalisation se termine par le polissage et l'argenture de l'objet (10).

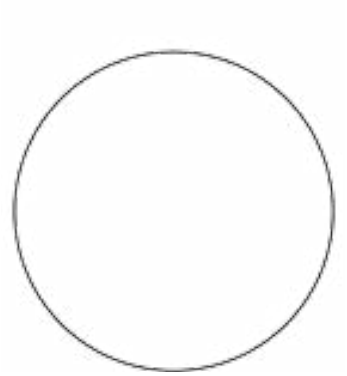
Para la realización de una cafetera Rubans se comienza por el troquelado del disco (1), con el que en la chapa se corta un disco de alpaca del diámetro oportuno. Mediante un molde se procede primero a la embutición del cuerpo (2) hasta obtener el cuerpo cilíndrico de la cafetera, y luego se procede a la conificación del cuerpo (3) para obtener la conicidad deseada. Una vez obtenido el cuerpo, se procede a la broncesoldadura del borde (4), luego se perfora oportunamente el cuerpo y se aplica con broncesoldadura el cuello de cisne (5). Se procede entonces con la soldadura del mango (6). Después de la embutición de la tapa (7), se procede a la broncesoldadura del pómulo (8) y con la soldadura de la bisagra a la tapa y al cuerpo (9). A estas alturas la cafetera

Bei der Anfertigung einer Rubans Kaffekanne startet man mit dem Schnitt der Scheibe (1), d.h. aus dem Alpaka Blech wird eine Scheibe von geeignetem Durchmesser ausgeschnitten. Mit Hilfe eines Gesenks erfolgt dann das Tiefziehen des Körpers (2) bis man den Hohlkörper der Kanne erhält, danach wird der Körper konisch geformt (3) um die gewünschte (Kegelverjüngung) zu erhalten. An dem so erhaltenen Körper nimmt man das Hartlöten des Randes (4) vor, der Körper wird gelocht und der Schwanenhalshahn wird durch Hartlöten angebracht (5). Als nächster Schritt erfolgt das Weichlöten des Griffs (6). Nach Tiefziehen des Deckels (7) wird der Knauf durch Hartlöten angebracht (8) und das Scharnier an Deckel und Körper angelötet (9). Jetzt ist die Kaffeekanne fertig und man beginnt mit dem Polieren und Versilbern des Gegenstandes (10).

Alpacca

Fasi di **lavorazione**

Per la realizzazione di una caffettiera Rubans si parte dalla tranciatura del disco (1), dove dalla lamiera si va a tranciare un disco del ø opportuno in Alpacca. Mediante uno stampo si procede prima con l'imbutitura del corpo (2) fino ad ottenere il corpo cilindrico della caffettiera, e poi si procede con la conifica del corpo (3), per ottenere la conicità desiderata. Una volta ottenuto il corpo, si procede con la saldobrasatura del bordo (4), poi si fora opportunamente il corpo e si applica la saldobrasatura del collo di cigno (5). Si procede poi con la saldatura del manico (6). Dopo l'imbutitura del coperchio (7), si procede con la saldobrasatura del pomolo (8) e con la saldatura della cerniera al coperchio e al corpo (9). A questo punto la caffettiera è completa: la lavorazione termina con la lucidatura e l'argentatura dell'oggetto (10).

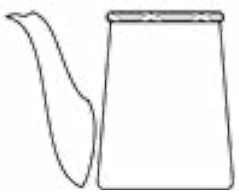


1 **Tranciatura**
Shearing

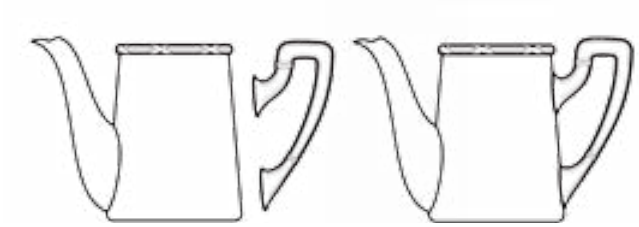
2 **Imbutitura**
Drawing

3 **Conifica**
Tapering

4 **Saldobrasatura bordo**
Braze-welding

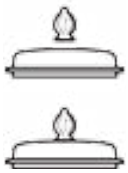


5 **Saldobrasatura collo di cigno**
Goose-neck braze-welding



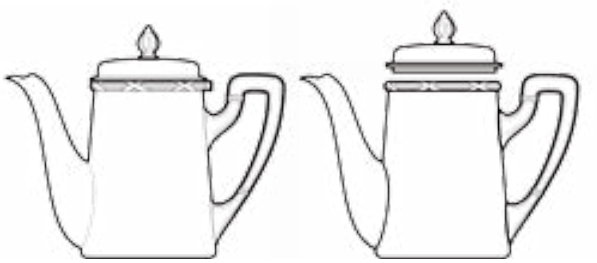
6 **Saldatura manico**
Handle welding

7 **Imbutitura coperchio**
Lid drawing



8 **Saldobrasatura pomolo**
Knob braze-welding

9 **Saldatura cerniera**
Hinge welding



10 **Lucidatura e argentatura**
Polishing and silver plating

Linea Classica

Alpacca Super Argentata

Classica Line - Electro - Plated Nickel Silver (EPNS)
Ligne Classica - Maillechort Argenté
Línea Classica - Alpaca plateada
Form Classica - Alpacca versilbert

Classica

Caffettiera Ambasciata

Ambasciata coffee pot
Cafetière Ambasciata
Cafetera Ambasciata
Kafeekanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 01 567	0,40	13,5
310 00 01 578	0,85	30
310 00 01 579	1,50	53

Teiera Ambasciata

Ambasciata teapot
Théière Ambasciata
Tetera Ambasciata
Teekanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 02 551	0,35	12
310 00 02 552	0,75	25
310 00 02 553	1,00	35

Cremiera / lattiera Ambasciata

Ambasciata creamer / milk jug
Crémier / pot à lait Ambasciata
Jarrita de leche / lechera Ambasciata
Milchkanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 03 588	0,15	6
310 00 03 589	0,40	13,5
310 00 03 590	0,70	23,5

Zuccheriera Ambasciata

Ambasciata sugar bowl
Sucrier Ambasciata
Azucarero Ambasciata
Zuckerdose Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 04 503	200	7,05

Portazucchero con coperchi

Sugar bowls with covers
Sucriers avec couvercles
Azucareros con tapas
Zuckerdose mit Deckeln

	H. Cm	H. In.
310 00 04 522	12	4,3/4

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Eiswasserkrug

	Lt	Oz
310 00 08 532	0,70	23
310 00 08 524	1,20	42
310 00 08 525	1,60	54

Portasalatini / portazucchero

Snack / sugar holder
Service apéritif / sucrier
Entremesera / azucarero
Salzgebäckschale / Zuckerdose

		Ø Cm	Ø In.
310 00 04 524	3 comp.-3 dish	8,5	3,3/8
310 00 41 508	4 comp.-4 dish	8,5	3,3/8
310 09 04 564	coppetta vetro-glass bowl		

Classica

Samovar
Samovar
Samovar
Samovar
Samovar

	H. Cm	Lt	H. In.	Oz
310 00 02 516	46	2	18,1/8	70

Passatè con coppetta

Tea strainer with drip bowl
Passoire à thé avec petite coupe
Colador de té con copita
Teesieb mit Schälchen

	Cm	In.
301 07 91 724	7,5	3

Barella per dolci

Petits fours tray
Petit plateau à petits fours
Bandejita para pasteles
Kuchenplatte

	Cm	In.
310 00 41 573	22X16	8,5/8X6,1/4
310 00 41 575	22X26	8,5/8X10,1/4

Teiera con scaldino

Teapot with warmer
Théière avec chauffe-plat
Tetera con calentador
Teekanne mit wärmer

	H. Cm	Cl.	H. In.	Oz
310 00 02 552	25	75	9,7/8	35

Teiera - Teapot

	H. Cm	Ø Cm	H. In.	Ø In.
310 00 81 702	11	12	4,3/8	4,3/4

Scaldino - Warmer

Portamarmellata

Jam display
Présentoir à confiture
Soporte mermeladas
Konfitüreschale - Display

	H. Cm	H. In.
310 00 41 521	20	7,7/8

Con vaso fiori - With flower vase

	H. Cm	H. In.
310 00 41 509	17	6,3/4

Con pomolo - With knob

Classica

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In.
310 00 42 574	30	11,3/4
310 00 42 539	40	15,3/4
310 00 42 549	54	21,1/4

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In.
310 00 42 507	25	9,7/8
310 00 42 535	30	11,3/4

Alzatina piccola pasticceria

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Porta pasteles de té
Petits-Fours Ständer

	Ø Cm	Ø In.
310 00 42 508	14	5,1/2
310 00 42 509	17	6,3/4
310 00 42 510	21	8,1/4

Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gâteaux
Porta tartas
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In.
310 00 42 526	32	12,5/8

Alzata frutta 2-3-4 piani

Fruit stand, 2-3-4-tier
Plat à fruits sur pied, 2-3-4 étages
Frutero, 2-3-4 pisos
Obstständer, 2-3-4 stufig

		Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 42 564	(2 piani / 2 tier)	30/25	49	11,3/4-9,7/8	19,5/16
310 00 42 565	(3 piani / 3 tier)	40/30/25	69	15,3/4-11,3/4-9,7/8	27
310 00 42 577	(3 piani / 3 tier)	54/40/30	69	21,1/4-15,3/4-11,3/4	27
310 00 42 571	(4 piani / 4 tier)	54/40/30/25	90	21,1/4-15,3/4-11,3/4-9,7/8	35,3/8

Classica

Macinapepe maxi

Pepper mill, maxi
Moulin à poivre maxi
Molinillo pimienta maxi
Pfeffermühle Maxi

	H. Cm	H. In.
310 00 12 524	15	6

Macinapepe in legno

Wooden pepper mill
Moulin à poivre en bois
Molinillo pimienta de madera
Holzpfeffermühle

	H. Cm	H. In.
305 04 12 562	18	7,1/8
305 04 12 563	25	9,7/8
305 04 12 564	36	14,1/8

Spargisale - spargipepe - portastecchi

Salt shaker - Pepper shaker - Toothpick holder
Salière - Poivrière - Porte cure-dents
Salero - Pimentero - Palillero
Pfefferstreuer - Salzstreuer - Zahnstocherträgere

			H. Cm	H. In.
1	310 00 12 545	Spargipepe Pepper shaker	9,5	3,3/4
2	310 00 12 546	Spargisale Salt shaker	9,5	3,3/4
3	310 00 11 531	Portastecchi Toothpick holder	7	2,3/4

Macinapepe e macinasale in metacrilato argentati

Pepper mill and salt mill, acrylic, EPSS
Moulin à poivre et moulin à sel acryliques argentés
Molinillo pimienta y molinillo sal acrílicos plateados
Pfeffermühle und Salzmühle, Acryl, versilbert

		H. Cm	H. In.
305 02 12 560	Macinasale - Salt mill	14,5	5,3/4
305 02 12 561	Macinapepe - Pepper mill	14,5	5,3/4
305 02 12 602	Macinasale - Salt mill	7	2,3/4
305 02 12 603	Macinapepe - Pepper mill	7	2,3/4

Oliera 2 posti luna

Luna oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagére Luna, 2 pièces
Servicio aceitera vinagrera Luna, 2 piezas
Luna Essig - Ölständer, 2-tlg

	Ø Cm	Ø In.
310 02 11 526	20	7,7/8

Oliera 2 posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagére, 2 pièces
Servicio aceitera vinagrera, 2 piezas
Essig - Ölgestell, 2-tlg

	H. Cm	H. In.
310 00 11 527	22	8,5/8

Menagere 4 posti luna

Luna oil & vinegar cruet, 4 - piece
Ménagére Luna, 4 pièces
Servicio aceitera vinagrera Luna, 4 piezas
Luna Essig - Ölständer, 4-tlg

	Ø Cm	Ø In.
310 02 11 521	20	7,7/8

Classica

Coppa gelato
Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	Ø Cm	Ø In.
310 00 43 520	9	3, ½

Coppa cocktail scampi
Shrimp cocktail cup
Coupe à cocktail de crevettes
Copa para cóctel de mariscos
Hummer Cocktailschale

	Ø Cm	Ø In.
310 00 43 519	11	4, 3/8

Formaggiera con manico Luna e Sottocoppa per formaggiera
Grated cheese bowl with Luna handle and underliner
Ravier à parmesan avec poignée Luna et dessous de coupe
Quesera con asa Luna y platito posacopa
Käsedose mit Griff - Luna und Käsedoseuntersatz

	Ø Cm	Ø In.
310 00 13 510	9	3,1/2
Con manico-With handle		
310 02 22 629	13	5,1/8
Sottocoppa-Underliner		

Coppa multiuso lavadita
Multipurpose bowl / fingerbowl
Coupe multi-usage / rince-doigts
Bol multiuso / lavadedos
Universalschale / fingerschale

	Ø Cm	Ø In.
310 00 43 528	12,5	5

Mostardiera

Mustard pot
Moutardier
Mostacera
Senftopf

	Ø Cm	Ø In.
310 00 41 535	6	2,3/8

Formaggiera

Grated cheese bowl
Ravier à parmesan
Quesera
Käsedose

	Ø Cm	Ø In.
310 00 13 515	9	3,1/2

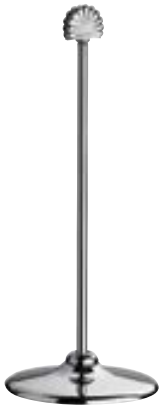
A cestello - Basket-shaped

Portaburro con coperchio e griglia

Butter cooler with cover and grid
Beurrier avec cloche et plat perforé
Mantequera con tapa y parrilla
Butterkühler

		Ø Cm	Ø In.
310 00 09 506	Completa - Whole item	11	4,3/8
310 00 15 785	Coperchio - Cover		
305 07 72 502	Griglia - Grid		
310 00 09 554	Corpo con manici - Bowl with handles		

Classica



Tavoletta serigrafata in plastica

Small plate, plastic
Plaque en plastique
Plaquita de plástico
Plastikplakette mit Serigraphie

	H. Cm	H. In.
305 12 19 525	12x18	4,3/4x7

Portanumero da tavola

Table number stand
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H. Cm	H. In.
305 07 19 524	30	11,3/4

Numero tavola con linguetta

Table number with tab
Numéro de table à languette
Número de mesa con lengüeta
Tischnummer

	Cm	In.
310 00 19 527	11x7	4,3/8x2,3/4

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

		H. Cm	H. In.
310 00 17 502	Con candela With candle	18	7
310 00 17 530	Con combustibile liquido With liquid fuel	18	7
310 00 12 530	Ricambio combustibile liquido Spare liquid fuel		
310 31 81 655	Candela Candle		
310 09 17 505	Ricambio cristallo Lamp shade spare part		

Vasetto portafiori

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H. Cm	H. In.
310 00 19 506	18	7

Poggiaposate

Cutlery stand
Porte - couverts
Posa cubiertos
Besteck Bänke

	Cm	In.
310 00 81 698	6,5	2,1/2

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes en papier
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In.
310 00 71 525	5	2

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes en papier
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In.
310 02 71 945	19x19	7,1/2x7,1/2

Legatovagliolo

Napkin ring
Rond de serviettes
Servilletero redondo
Serviettenring

	Cm	In.
310 02 71 791	4,5	1,3/4

Classica

Cestino pane a filo

Bread basket, wire
Corbeille à pain tressé
Cesta pan de malla
Drahtbrotkorb

	Cm	In.
310 07 24 520	18 x 25 x 6,5	7x9,7/8 x 2,1/2

Cestino pane con piede

Bread basket, footed
Corbeile à pain sur pied
Cesta pan con pie
Brotkorb mit Fuß

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 24 554	19	8	7,1/2	3,1/8
310 00 24 555	23	8	9	3,1/8

Salsiera

Sauce boat
Saucière
Salsera
Sauciere

	Cl.	Oz
310 00 12 532	15	6
310 00 12 533	23	9
310 00 12 534	44	17,3/8

Raccoglibriciole a pala

Crumb sweeper
Pelle ramasse-miettes
Pala recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In.
310 00 71 528	30	11,3/4

Portauovo

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	H. Cm	In.
310 00 71 953	7	2,3/4

Servitore per the / pasticceria

Afternoon tea stand
Support pour service à thé
Soporte expositor platos postre
Tee/Kuchenstander

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
Con pomolo per piatti - With knob for dishes				
Ø Cm 25 - 28				
301 07 42 529	29	42	11,1/2	16,1/2
Ø Cm 20 - 24				
301 07 42 533	25	38	9,7/8	15
Senza pomolo per piatti - Without knob for dishes				
Ø Cm 25 - 28				
301 07 42 573	29	39	11,1/2	15,3/8
Ø Cm 20 - 24				
301 07 42 572	25	35	9,7/8	13,3/4

Cloche in acciaio argentato

Dome cover, electro-plated stainless steel (EPSS)
Cloche en acier argenté
Campana en acero plateado
Speiseglocke, Edelstahl versilbert

	Ø Cm int.	Ø Cm est.	Ø In. int.	Ø In. est.
310 07 53 554	18	20,5	7	8
310 07 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
310 07 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
310 07 53 562	28	30	11	11,3/4
310 07 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8

Classica

Piatto presentazione decoro Rubans

Show plate, Rubans decoration
Plat de présentation, décor Rubans
Plato de presentación, decoración Rubans
Platzteller - Dekor Rubans

	Ø Cm	Ø In.
310 00 25 525	32	12,5/8

Piatto presentazione decoro Impero

Show plate, Impero decoration
Plat de présentation, décor Impero
Plato de presentación, decoración Impero
Platzteller - Dekor Impero

	Ø Cm	Ø In.
310 00 25 515	32	12,5/8

Piatto presentazione decoro inglese

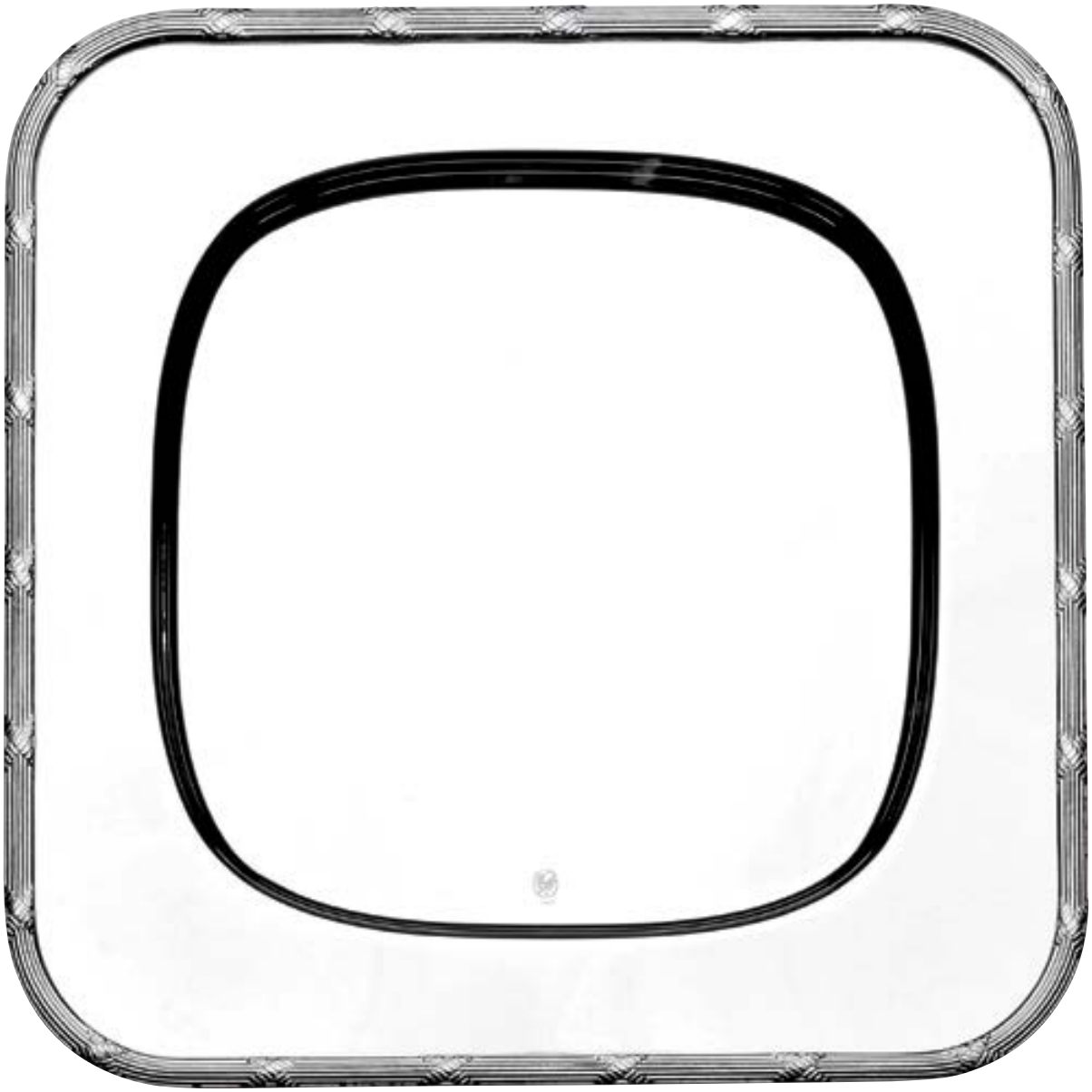
Show plate, stainless steel, English decoration
Plat de présentation, décor anglais
Plato de presentación, decoración inglesa
Platzteller - Dekor English

	Ø Cm	Ø In.
310 00 25 518	32,5	12,3/4
310 00 25 517	30	11,3/4

Piatto presentazione decoro barocco

Show plate, Baroque decoration
Plat de présentation, décor baroque
Plato de presentación, decoración barroca
Platzteller - Dekor Barock

	Ø Cm	Ø In.
310 00 25 512	30	11,3/4



Piatto presentazione quadro
Show plate, square
Plat de présentation, carré
Plato de presentación, cuadrado
Platzteller - quadrat

	Cm	In.
310 00 25 539	32 x 32	12,5/8 x 12,5/8

Supporto secchio spumante

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para cubo champán
Weinkühlerstände

		H. Cm	H. In.
310 00 20 520	Ovale - Oval	67	26,3/8

Supporto secchio spumante

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para cubo champán
Weinkühlerständer

		H. Cm	H. In.
310 00 20 519	Tondo - Round	68	26,3/4

Secchio spumante ovale 2 bottiglie

Champagne bucket - oval, 2 - bottle
Seau à champagne oval, 2 bouteilles
Cubo champán oval, 2 botellas
Ovalweinkühler, 2 Flaschen

	H. Cm	H. In.
310 00 20 516	22	8,5/8

Secchiello ghiaccio e secchio spumante con pomoli

Ice bucket and champagne bucket with knobs
Seau à glace et seau à champagne avec poignées
Cubo hielo y cubo champán con pomos
Eis / Sektkühler

	Ø Cm	Ø In.
310 00 20 524	12	4,3/4
310 00 20 515	20	7,7/8

Secchio champagne Medici

Medici Champagne bucket
Seau à champagne Medici
Cubo champán Medici
Weinkühler Medici

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 20 644	22	26	8,5/8	10,1/4

Secchiello ghiaccio e secchio spumante con anelli

Ice bucket and champagne bucket with rings
Seau à glace et seau à champagne à anneaux
Cubo hielo y cubo champán con anillos
Eis / Sektkühler

	Ø Cm	Ø In.
310 00 20 522	12	4,3/4
310 00 20 512	20	7,7/8

Classica

Versavino a filo

Red wine holder, wire
Panier à vin tressé
Cesta de vino de malla
Drahtweinkorb

	Cm	In.
310 07 24 522	25	9,7/8

Versavino

Red wine holder
Porte-bouteille
Portabotella
Rotweinwiege

	Cm	In.
301 07 24 532	30	11,3/4

Glacette

Bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille
Enfriador de botella
Weinkühler

		H. Cm	H. In.
305 02 24 517	Con pomoli - With knobs	24	9,1/2
305 02 24 536	Senza pomoli - Without knobs	24	9,1/2

Decanter vetro

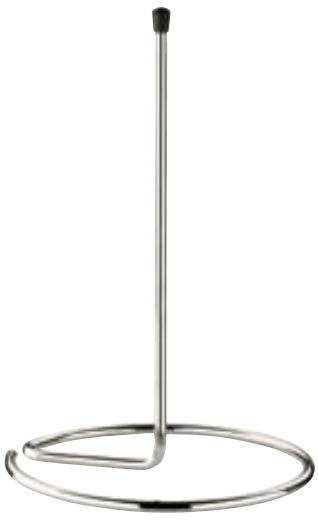
Decanter, glass
Décanteur en verre
Decantador de cristal
DekantierKaraffe

	Lt	Oz
405 62 01 500	1,5	53

Scaldabrandy

Brandy warmer
Réchaud à brandy
Calentador para brandy
Brandywärmer

	H. Cm	H. In.
305 02 52 521	14	5,1/2



Portadecanter in acciaio

Decanter stand, stainless steel
Egouttoir à carafe en acier inoxidable
Soporte para decantador en acero inoxidable
Karaffentrockner, Edelstahl

	H. Cm	H. In.
V01 05 24 020	30	11,3/4

Classica

Zuppiera

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschüssel

	Ø Cm	Ø In.
310 00 15 670	16	6,1/4
310 00 15 671	22	8,5/8
310 00 15 672	26	10,1/4

Coperchio - Cover

310 00 15 673	16	6,1/4
310 00 15 674	22	8,5/8
310 00 15 675	26	10,1/4

Legumiera

Vegetable dish
Légumier
Legumbrera
Gemüseschüssel

	Ø Cm	Ø In.
310 00 15 601	16	6,1/4
310 00 15 602	22	8,5/8
310 00 15 603	26	10,1/4

Coperchio - Cover

310 00 15 673	16	6,1/4
310 00 15 674	22	8,5/8
310 00 15 675	26	10,1/4

Coppa punch in acciaio argentato

Punch bowl, electro-plated stainless steel (EPSS)
Bol à punch en acier argenté
Copa punch en acero plateado
Punchschale, versilbert

	Ø Cm	Ø In.
310 00 43 570	40	15,3/4

Padella flambé

Flambé pan
Poêle à flamber
Sartén para flambear
Flambierpfanne

	Ø Cm	Ø In.
305 07 72 542	26	10,1/4
305 07 72 543	30	11,3/4

Fornello flambé a gas

Flambé burner, gas
Réchaud à flamber, gaz
Hornillo para flambear, gas
Flambierrechaud, Gaskocher

	H. Cm	H. In.
310 00 52 502	30	11,3/4

Classica

Molla formaggio parmigiano

Cheese tongs
Pince à fromage
Pinzas para queso
Käsezange

	Cm	In.
310 00 81 530	13	5,1/8

Grattugia formaggio

Cheese grater
Râpe à fromage
Rallador
Reibeisen

	Cm	In.
310 00 71 521	24	9,1/2

Tagliatartufi maxi

Truffle cutter, maxi
Coupe-truffes maxi
Cortatrufas maxi
Trüffelschneider, Maxi

	Cm	In.
310 00 91 517	25	9,7/8

Taste-vin con catenella

Taste-vin with chain
Taste-vin avec chaînetter
Catavinos con cadena
Taste-vin mit Kette

	Cm	In.
310 00 71 518	24	9,1/2

Vassoio tondo

Tray, round
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	Ø Cm	Ø In.
310 02 23 542	30	11,3/4
310 02 23 543	33	13
310 02 23 544	43	17

Piattino pane

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm	Ø In.
310 00 22 674	15	6

Decoro inglese - English decoration

Piattino pane

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm	Ø In.
310 00 22 680	16	6,1/4

Decoro Impero - Impero decoration

Piattino pane decoro Rubans

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm	Ø In.
310 00 23 764	16	6,1/4

Classica

Piatto ovale bordo rinforzato

Oval plate, reinforced edge
Plat oval, bord renforcé
Fuente oval, borde reforzado
Tablett, oval

	Cm	In.
310 00 22 594	27 x 18	10,5/8 x 7
310 00 22 595	33 x 22	13 x 8,5/8
310 00 22 597	38 x 25,5	15 x 10
310 00 22 600	44 x 29,5	17,3/8 x 11,5/8
310 00 22 603	49 x 32,5	19,1/4 x 12,3/4
310 00 22 609	60 x 40	23,5/8 x 15,3/4

Vassoio rettangolare serie marina

Marina rectangular tray
Plateau rectangulaire Marina
Bandeja rectangular Marina
Tablett, rechteckig, Marina

	Cm	In.
310 00 23 552	37 x 25	14,1/2 x 9,7/8
310 00 23 553	43 x 32	17 x 12,5/8
310 00 23 554	47 x 36	18,1/2 x 14,1/8
310 00 23 555	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
310 00 23 556	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto tondo bordo rinforzato

Round plate, reinforced edge
Plat rond, bord renforcé
Fuente redonda, borde reforzado
Brattenplatte, rund

	Ø Cm	Ø In.
310 00 22 568	22	8,5/8
310 00 22 570	27	10,5/8
310 00 22 572	33	13
310 00 22 574	38	15

Piatto pesce bordo rinforzato

Fish platter, reinforced edge
Plat à poisson, bord renforcé
Fuente pescado, borde reforzado
Fischplatte

	Cm	In.
310 00 22 611	60 x 25	23,5/8 x 9,7/8
310 00 22 613	70 x 29	27,1/2 x 11,1/2
310 00 22 615	90 x 35	35,3/8 x 13,3/4

Vassoio rettangolare serie marina con maniglie

Marina rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire Marina avec poignées
Bandeja rectangular Marina con asas
Tablett mit Griff, Marina

	Cm	In.
310 00 23 547	37 x 25	14,1/2 x 9,7/8
310 00 23 548	43 x 32	17 x 12,5/8
310 00 23 549	47 x 36	18,1/2 x 14,1/8

	Cm	In.
310 00 23 813	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
310 00 23 551	62 x 48	24,3/8 x 19

Classica

Piatto tondo bordo rivoltato

Round plate, turned edge
Plat rond, bord retourné
Fuente redonda, borde revuelto
Brattenplatte, rund

	Ø Cm	Ø In.
310 00 22 564	29	11,1/2
310 00 22 565	34	13,3/8
310 00 22 566	38	15

Piatto ovale bordo rivoltato

Oval plate, turned edge
Plat oval, bord retourné
Fuente oval, borde revuelto
Brattenplatte, oval

	Cm	In.
310 00 22 580	25 x 17	9,7/8 x 6,3/4
310 00 22 582	29 x 20	11,1/2 x 7,7/8
310 00 22 584	34 x 23	13,3/8 x 9
310 00 22 586	38 x 26	15 x 10,1/4
310 00 22 587	44 x 29	17,3/8 x 11,1/2
310 00 22 589	48 x 33	19 x 13
310 00 22 591	59 x 40	23,1/4 x 15,3/4

Vassoio rendiresto bordo inglese

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm	In.
310 00 23 798	26 x 14	10,1/4 x 5,1/2

Vassoio tondo bordo inglese

Tray with English edge, round
Plateau rond avec rebord anglais
Bandeja redonda con borde inglés
Tablett, rund

	Ø Cm	Ø In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 785	35	13,3/4
310 00 23 786	45	17,3/4
Con manici - With handles		
310 00 23 787	35	13,3/4
310 00 23 788	45	17,3/4

Vassoio rettangolare bordo inglese

Tray with English edge, rectangular
Plateau rectangulaire avec rebord anglais
Bandeja rectangular con borde inglés
Tablett, rechteckig

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 760	37 x 27	14,1/2 x 10,5/8
310 00 23 762	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 781	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 782	37 x 27	14,1/2 x 10,5/8
310 00 23 783	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 784	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8

Vassoio ovale bordo inglese

Tray with English edge, oval
Plateau oval avec rebord anglais
Bandeja oval con borde inglés
Tablett, oval

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 757	39 x 29	15,3/8 x 11,1/2
310 00 23 759	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 777	55 x 41	21,5/8 x 17
Con manici - With handles		
310 00 23 778	39 x 29	15,3/8 x 11,1/2
310 00 23 779	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 780	55 x 43	21,5/8 x 17

Classica

Candelabro 11 / 13 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, 11/13-light
Candélabre Ambasciata 11/13 lumières
Candelabro Ambasciata 11/13 luces
11/13-armig, Kerzenleuchter Ambasciata

	H. Cm	H. In.
310 00 18 543 (11)	82	32,1/4
310 00 18 544 (13)	97	38,1/4

Candelabro 5 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, 5-light
Candélabre Ambasciata 5 lumières
Candelabro Ambasciata 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter Ambasciata

	H. Cm	H. In.
310 02 18 537	46	18,1/8

Candeliere 1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

	H. Cm	H. In.
310 00 18 512	7	2,3/4
310 00 18 510	21	8,1/4
310 00 18 539	25	9,7/8

Candelabro 3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In.
310 00 18 508	40	15,3/4

Candelabro 5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In.
310 00 18 509	40	15,3/4

Candeliere basso 1 luce Ambasciata

Ambasciata candlestick, short, 1-light
Flambeau Ambasciata bas 1 lumière
Candelero Ambasciata bajo 1 luz
1-armig, Leuchter Ambasciata, klein

	H. Cm	H. In.
310 00 18 545	23	9

Candelabro basso 3 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, short, 3-light
Candélabre Ambasciata bas 3 lumières
Candelabro Ambasciata bajo 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter Ambasciata, klein

	H. Cm	H. In.
310 00 18 546	36	14,1/8

Candelabro basso 5 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, short, 5-light
Candélabre Ambasciata bas 5 lumières
Candelabro Ambasciata bajo 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter Ambasciata, klein

	H. Cm	H. In.
310 00 18 547	36	14,1/8

Linea Rubans

Alpacca Super Argentata

Rubans line - Electro - Plated Nickel Silver
Ligne Rubans - Maillechort Argenté
Línea Rubans - Alpaca plateada
Form Rubans - Alpacca versilbert

Rubans

Caffettiera Rubans con beccuccio

Rubans goose-neck coffee pot
Cafetière Rubans avec bec
Cafetera Rubans de pico
Kaffeekanne Rubans - mit Schnäbelchen

	Lt	Oz
310 00 01 530	0,24	8
310 00 01 532	0,48	16
310 00 01 535	0,72	24
310 00 01 537	0,96	33,3/4
310 00 01 540	1,40	49

Caffettiera Rubans con nasello

Rubans coffee pot
Cafetière Rubans
Cafetera Rubans
Kaffeekanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 01 554	0,24	8
310 00 01 556	0,48	16
310 00 01 575	0,72	24
310 00 01 576	0,96	33,3/4
310 00 01 577	1,40	49

Teiera Rubans con beccuccio

Rubans goose neck pot
Theière Rubans avec bec
Tetera Rubans de pico
Teekanne Rubans - mit Schnäbelchen

	Lt	Oz
310 00 02 524	0,30	10
310 00 02 526	0,50	18
310 00 02 528	0,75	25
310 00 02 530	1,00	35

Teiera Rubans con nasello

Rubans teapot
Theière Rubans
Tetera Rubans
Teekanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 02 543	0,30	10
310 00 02 544	0,50	18
310 00 02 545	0,75	25
310 00 02 546	1,00	35

Cremiera / lattiera Rubans

Rubans creamer / milk pot
Crémier / pot à lait Rubans
Jarrita de leche / lechera Rubans
Gießer / Milchkanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 03 530	0,15	6
310 00 03 544	0,24	8
310 00 03 546	0,48	16
310 00 03 548	0,72	24
310 00 03 550	0,96	33,3/4
310 00 03 552	1,40	49

Portamarmellata con anello Rubans

Rubans jam display with ring
Présentoir à confiture avec anneau Rubans
Soporte mermeladas con anillo Rubans
Konfitüreschale Rubans

	H. Cm	H. In.
310 00 09 555	17	6,3/4

Zuccheriera Rubans

Rubans sugar bowl
Sucrier Rubans
Azucarero Rubans
Zuckerdose Rubans

	Gr.	Oz
310 00 04 532	140	4,90
310 00 04 534	250	8,75
310 00 04 536	360	12,60
310 00 04 538	540	18,90

Portasalatini / portazucchero Rubans

Rubans snack / sugar holder
Service coupelles / sucrier Rubans
Entremesera / azucarero Rubans
Salzgebäckschale / Zuckerdose Rubans

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 41 538	9	18	3,1/2	7
3 comparti - 3 dish				
310 00 41 539	9	18	3,1/2	7
4 comparti - 4 dish				
310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl				

Rubans

Secchio spumante 1/2 - bottiglie Rubans

Rubans champagne bucket, 1/2 - bottle
Seau à champagne Rubans, 1/2 bouteilles
Cubo champán Rubans, 1/2 botellas
Sektkühler 1/2 Flaschen Rubans

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 20 558	21	22,5	8,1/4	8,7/8

Secchio ghiaccio Rubans

Rubans ice bucket
Seau à glace Rubans
Cubo hielo Rubans
Eis kühler Rubans

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 20 654	14	15	5,1/2	6

Supporto secchio spumante Rubans

Rubans champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Rubans
Soporte para cubo champán Rubans
Weinkühlerständer Rubans

	H. Cm	H. In.
310 00 20 560	65	25,5/8

Secchio ghiaccio termico / Sorbettiera con coperchio Rubans

Rubans thermal ice bucket / Sherbet pot with cover
Seau à glace isotherme / Sorbetière avec couvercle Rubans
Cubo hielo térmico / Sorbetera con tapa Rubans
Eis/SorbettKühler mit Deckel Rubans

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 20 653	14	17	5,1/2	6,3/4
Secchio ghiaccio - Ice bucket				
310 00 21 529	14	17	5,1/2	6,3/4
Sorbettiera - Sherbet pot				

Servizio caviale Rubans

Rubans caviar service set
Service à caviar Rubans
Sevicio de caviar Rubans
Kaviar-Set Rubans

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 42 588	16	9,5	6,1/4	3,3/4
Per contenitori standard				
For standard containers				
310 00 42 591	16	9,5	6,1/4	3,3/4
Con coppa in cristallo				
With crystal bowl				

Coppa punch con manici Rubans

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Copa punch con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	Ø Cm	Lt	Ø In.	Oz
310 00 43 602	50	20	19,3/4	700

Rubans

Legatovagliolo Rubans

Rubans napkin ring
Anneau porte-serviettes Rubans
Servilletero redondo Rubans
Serviettenring Rubans

	Cm	In.
310 00 81 644	5	2

Portatoasts Rubans

Rubans toast rack
Porte-toasts Rubans
Portatostadas Rubans
Toastständer Rubans

	Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 71 883	16	13	6,1/4	5,1/8

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

		H. Cm	H. In.
310 00 17 502	Con candela With candle	18	7
310 00 17 530	Con combustibile liquido With liquid fuel	18	7
310 00 12 530	Ricambio combustibile liquido Spare liquid fuel		
310 31 81 655	Candela Candle		
310 09 17 505	Ricambio cristallo Lamp shade spare part		

Cloche Rubans (acciaio argentato)

Rubans dome cover, electro-plated stainless steel
Cloche Rubans en acier argenté
Cúpula Rubans en acero plateado
Cloche Rubans - versilbert

	Ø Cm int.	Ø Cm est.	Ø In. int.	Ø In. est.
310 07 53 591	18	20,5	7	8
310 07 53 592	22	24	8,5/8	9,1/2
310 07 53 593	24	26	9,1/2	10,1/4
310 07 53 594	28	30	11	11,3/4
310 07 53 595	30	32	11,3/4	12,5/8

Fruttiera Rubans

Rubans fruit bowl
Coupe à fruits Rubans
Frutero Rubans
Fruchtschale Rubans

	Ø Cm	Ø In.
310 00 42 575	22	8,5/8

Cestino pane Rubans

Rubans bread basket
Corbeille à pain Rubans
Cesta pan Rubans
Brotkorb Rubans

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
310 00 24 539	19	8	7,1/2	3,1/8
310 00 24 543	23	8	9	3,1/8

Rubans

Vassoietto portaconto Rubans

Rubans tip tray
Plateau porte-addition Rubans
Bandeja para cuentas Rubans
Geld / Rechnungstablett Rubans

	Cm	In.
310 00 23 754	26 x 16	10,1/4 x 6,1/4

Vassoio tondo Rubans

Rubans tray, round
Plateau rond Rubans
Bandeja redonda Rubans
Tablett Rubans, rund

	Ø Cm est.	Ø In. est.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 734	37	14,1/2
310 00 23 735	48	19
Con manici - With handles		
310 00 23 746	37	14,1/2
310 00 23 747	48	19

Vassoio ovale Rubans

Rubans tray, oval
Plateau oval Rubans
Bandeja oval Rubans
Tablett Rubans, oval

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 748	40 x 28	15,3/4 x 11
310 00 23 750	50 x 36	19,3/4 x 14,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 749	40 x 28	15,3/4 x 11
310 00 23 751	50 x 36	19,3/4 x 14,1/8

Vassoio rettangolare Rubans

Rubans tray, rectangular
Plateau rectangulaire Rubans
Bandeja rectangular Rubans
Tablett Rubans, rechteckig

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 745	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 744	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 743	64 x 43,5	25,1/4 x 17,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 753	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 752	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 736	64 x 43,5	25,1/4 x 17,1/8

Oliera due posti Gallery

Oil and vinegar cruet, 2 piece
Ménagère, 2 pieces
Servicio aceitera vinagrera
Serviettenring Rubans

	Cm	H Cm
310 00 11 622	14,5 x 6,5	30

Portabustine Gallery

Gallery sugar-bag holder, rectangular
Sucrier rectangulaire Gallery
Azucarero rectangular Gallery
Zuckerbehälter

	Cm	In.
310 00 41 571	9 x 7	3,1/2 x 2,3/4

Vassoio con portabustine Rubans / Gallery

Rubans / Gallery tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans / Gallery

	Cm	In.
310 00 04 575	26 x 16	10,1/4 x 6,1/4

Sottobottiglia Gallery

Gallery bottle coaster
Sous-bouteille Gallery
Posa botella Gallery
Flaschenuntersatz

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
316 02 21 529	10	4,5	4	1,3/4

Cestino pane Gallery

Gallery bread basket
Corbeille à pain Gallery
Cesta pan Gallery
Brotkorb Gallery

	Ø Cm	Ø In.
310 00 24 548	19	7,1/2
310 00 24 547	23	9

Porta macinini Rubans / Gallery

Rubans / Gallery tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans / Gallery

		Cm	In.
310 00 12 628	Cestino	7 x 4	2,3/4 x 1,1/2
305 02 12 602	Macinasale - Salt mill	7	2,3/4
305 02 12 603	Macinapepe - Pepper mill	7	2,3/4

Stainless steel hollowware manufacturing process

To make an Iseo coffee pot the first step is to shear the disk (1), that is, a disk of a suitable diameter is cut out of a stainless steel sheet. By means of a die the body is drawn first (2) to get the cylindrical body of the coffee pot; afterwards small spout is flared (3). Once the body is ready, the handle is welded (4). Once the lid is drawn (5), the knob is braze-welded (6) and the lid is coupled to the body with a pin (7). Now the coffee pot is finished. The process ends when the coffee pot is polished (8).

Cycle de production vaisselle en acier inox

Pour la réalisation d'une cafetière Iseo, on part du découpage du disque (1), où, à partir de la tôle, on découpe un disque du diamètre opportun en acier inox. Moyennant un moule, on commence d'abord par l'emboutissage du corps (2) jusqu'à l'obtention du corps cylindrique de la cafetière, et ensuite on procède à la réalisation du bec verseur moyennant évasement (3). Une fois que le corps a été obtenu, on procède à la soudure du manche (4).Après l'emboutissage du couvercle (5), on procède au soudo-brasage du pommeau (6) et au montage au goujon du couvercle au corps (7). À ce point-là, cafetière est complète : la réalisation se termine par le polissage de l'objet (8).

Ciclo de producción de vajilla de acero inoxidable

Para la realización de una cafetera Iseo se comienza por el troquelado del disco (1), con el que en la chapa se corta un disco de acero inoxidable del diámetro oportuno. Mediante un molde se procede primero a la embutición del cuerpo (2) hasta obtener el cuerpo cilíndrico de la cafetera, y luego se procede a la realización del pico mediante abocinamiento (3). Una vez obtenido el cuerpo, se procede a la soldadura del mango (4). Después de la embutición de la tapa (5), se procede a la broncesoldadura del pómulo (6) y al montaje con perno de la tapa al cuerpo (7). A estas alturas la cafetera está completa: la elaboración termina con el abrillantado del objeto (8).

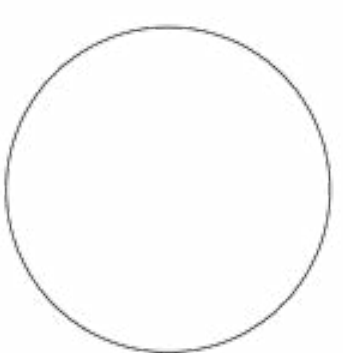
Produktionszyklus von geschirr aus rostfreiem stah

Bei der Anfertigung einer Iseo Kaffeekanne startet man mit dem Schnitt der Scheibe (1), d.h. aus dem Stahlblech wird eine Scheibe von geeignetem Durchmesser ausgeschnitten. Mit Hilfe eines Gesenks erfolgt dann das Tiefziehen des Körpers (2) bis man den Hohlkörper der Kanne erhält, danach wird der Hahn durch Ansenken geformt (3) An dem so erhaltenen Körper wird der Griff durch Weichlöten (4) angebracht Nach Tiefziehen des Deckels (5) wird der Knauf durch Hartlöten angebracht (6) und der Zapfen an Deckel und Körper montiert (7). Jetzt ist die Kaffeekanne fertig und man beginnt mit dem Polieren des Gegenstandes (8).

Acciaio

Fasi di **lavorazione**

Per la realizzazione di una caffettiera Iseo si parte dalla tranciatura del disco (1), dove dalla lamiera si va a tranciare un disco del diametro opportuno in acciaio inox. Mediante uno stampo si procede prima con l'imbutitura del corpo (2) fino ad ottenere il corpo cilindrico della caffettiera, e poi si procede con la realizzazione del nasello tramite slabratura (3). Una volta ottenuto il corpo, si procede con la la saldatura del manico (4). Dopo l'imbutitura del coperchio (5), si procede con la saldobrasatura del pomolo (6) e con il montaggio con perno del coperchio al corpo (7). A questo punto la caffettiera è completa: la lavorazione termina con la lucidatura dell'oggetto (8).

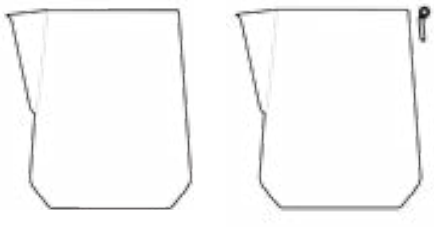


1

Tranciatura disco
Shearing

2

Imbutitura
Drawing



3

Slabratura
Flaring

4

Saldatura manico
Handle welding

5

Imbutitura coperchio
Lid drawing

6

Saldobrasatura pomolo
Knob braze-welding

7

Montaggio perno e coperchio
Knob and lid assembly

8

Lucidatura
Polishing

Linea Iseo

Acciaio / Acciaio Argentato

Iseo Line - Stainless Steel / Electro-Plated Stainless Steel
Ligne Iseo - acier / acier argenté
Línea Iseo - acero / acero plateado
Form Iseo - edelstahl / edelstahl versilbert

Veneto

Caffettiera Veneto

Veneto coffee pot
Cafetière Veneto
Cafetera Veneto
Kafeekanne Veneto

	Lt	Oz
305 05 01 593	0,35	12
305 05 01 592	0,60	21
305 05 01 594	0,90	31,5
305 05 01 595	1,50	53
305 05 01 597	2,00	70

Teiera Veneto

Veneto teapot
Theière Veneto
Tetera Veneto
Teekanne Veneto

	Lt	Oz
305 05 02 560	0,35	12
305 05 02 561	0,55	19
305 05 02 562	0,88	31,3

Zuccheriera con coperchio e manici Veneto

Veneto sugar bowl with cover and handles
Sucrier avec couvercle et anses Veneto
Azucarero con tapa y asas Veneto
Zuckerdose mit Deckel und Griffen Veneto

	Gr.	Oz
305 05 04 572	250	8,75
305 05 04 573	360	12,6

Senza manici - Without handles

	Gr.	Oz
305 05 04 574	180	2

Cremiera / lattiera / brocca acqua veneto

Veneto creamer / milk pot / water pitcher
Crémier / pot à lait / carafe à eau Veneto
Jarrita de leche / lechera / jarra agua Veneto
Gießer / Wasserkrug Venet

	Lt	Oz
305 05 03 598	0,15	5
305 05 03 599	0,35	12
305 05 03 600	0,60	21
305 05 03 601	0,90	31,5
305 05 03 602	1,50	53
305 05 03 604	2,00	70

Brocca Acqua - Water Pitcher

305 05 08 527	1,50	53
305 05 08 530	2,00	70

Cremiera / Lattiera Iseo

Iseo Creamer / milk pot
Crémier / pot à lait Iseo
Jarrita de leche / lechera Iseo
Milchkanne Iseo

	Lt	Oz
305 05 03 565	0,15	5
305 05 03 566	0,35	12
305 05 03 567	0,60	21
305 05 03 568	0,90	31,5
305 05 03 569	1,50	53
305 05 03 605	2,00	70

Caffettiera Iseo

Iseo coffee pot
Cafetière Iseo
Cafetera Iseo
Kaffeekanne Iseo

	Lt	Oz
305 05 01 545	0,35	12
305 05 01 546	0,60	21
305 05 01 547	0,90	31,5
305 05 01 548	1,50	53
305 05 01 598	2,00	70

Teiera Iseo

Iseo teapot
Theière Iseo
Tetera Iseo
Teekanne Iseo

	Lt	Oz
305 05 02 540	0,35	12
305 05 02 541	0,55	19
305 05 02 542	0,88	31,5

Brocca acqua Iseo

Iseo water pitcher
Carafe à eau Iseo
Jarra agua Iseo
Wasserkrug Iseo

	Lt	Oz
305 05 08 505	1,50	53
305 05 08 531	2,00	70

Iseo

Caraffa termica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Thermische Karaffe

	Lt	Oz
V01 05 08 T06	0,70	21
V01 05 08 T10	1,00	35
V01 05 08 T15	1,50	53
V01 05 08 T20	2,00	70

Caraffa termica Iseo

Iseo insulated beverage server
Pot isotherme Iseo
Jarra térmica Iseo
Termische Karaffe Iseo

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

Zuccheriera Iseo

Iseo sugar bowl
Sucrier Iseo
Azucarero Iseo
Zuckerdose Iseo

Senza manici - Without handles

	Gr.	Oz
305 05 04 548	180	6,3

Con manici - With handles

	Gr.	Oz
305 05 04 549	250	8,75
305 05 04 550	360	12,6

Portasalatini

Snack holder
Service apéritif
Entremesera
Salzgebäckschale

		Ø Cm	Ø In.
305 05 41 554	3 comparti - 3 bowls	8,5	3,3/8
305 05 41 556	4 comparti - 4 bowls	8,5	3,3/8
310 09 04 564	Coppetta vetro - Glass bowl		

Alzatina piccola pasticceria

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Soporte para pasteles
Petits-Fours-Ständer

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
305 05 41 512	16	17	6,1/4	6,3/4

Alzata piccola pasticceria 2/3 piani

Petits fours stand, 2/3 tier
Plat à petits fours sur pied, 2/3 étages
Soporte para pasteles 2/3 pisos
Petits-Fours-Ständer, 2/3 stufig

		Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
305 05 41 516	2 piani - 2 tier	16-22	24	6,1/4-8,5/8	9,1/2
305 05 41 517	3 piani - 3 tier	16-22-26	39	6,1/4-8,5/8-10,1/4	15,3/8

Alzata pasticceria / portamarmellata 3 piani

Pastry stand / jam dish, 3 - tier
Presentoir pâtissier / porte - confiture, 3 étages
Soporte para pasteles / dispensador de mermelada, 3 pisos
Kuchenständer / konfitüreschale, 3 stufig

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
305 05 41 578	26 - 32 - 38	40	10,1/4-12,5/8-15	15,3/8

Alzata torta

Cake stand
Présentoir à gateaux
Soporte tarta
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In.
305 05 42 516	22	8,5/8
305 05 42 517	32	12,5/8
305 05 42 518	42	16,1/2

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In.
305 05 42 520	22	8,5/8
305 05 42 521	29	11,1/2
305 05 42 522	36,5	14,3/8

Portamarmellata con vaso fiori

Jam display with flower vase
Présentoir à confiture avec vase à fleurs
Soporte mermeladas con florero
Konfitüreschale - Display

	H. Cm	H. In.
305 05 09 511	21,5	8,1/2

5 comparti - 5 dishes

Portamarmellata

Jam display
Présentoir à confiture
Soporte mermeladas
Konfitüreschale -Display

	H. Cm	H. In.
305 05 09 530	14	5,1/2

3 comparti - 3 dishes

Alzata frutta 3 piani

Fruit stand, 3 - tier
Plat à fruits sur pied, 3 étages
Frutero, 3 pisos
Obstständer, 3 stufig

	Ø Cm	H. Cm	H. In.
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50	19,3/4

Alzata torta nuziale

Wedding cake stand
Presentoir à gâteaux de mariage
Suporte para tarta nupcial
Hochzeitstortenplatte

	Ø Cm	H. Cm	H. In.
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54	21,1/4

Iseo

Oliera 2 posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagère, 2 pièces
Juego aceitera vinagnero, 2 piezas
Essig-/ Ölgestell, 2-tlg

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 11 533	14x7	22	5,1/2 x 2,3/4	8,5/8

Set spargisale, spargipepe e portastecchi

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set
Set salière, poivrier et porte cure-dents
Set salero, pimentero y palillero
Menage Komplett

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 12 557	10	13	4	5,1/8

Set spargisale e spargipepe

Salt shaker and pepper shaker set
Set salière et poivrier
Set salero y pimentero
Salz / Pfefferstreuerset

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 12 558	10 x 5	13	4 x 2	5,1/8

Oliera 5 posti

Oil & vinegar cruet, 5 - piece
Ménagère, 5 pièces
Juego aceitera vinagnero, 5 piezas
Essig-/ Ölgestell, 5-tlg

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 11 534	11 x 14	22	4,3/8 x 5,1/2	8,5/8

Iseo

Macinapepe in metacrilato

Acrylic pepper mill
Moulin à poivre acrylique
Molinillo pimienta acrílico
Pfeffermühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 08 410	*12*	*4,3/4*
489 00 08 420	*17,5*	*6,7/8*
489 00 08 430	*22*	*8,5,8*
489 00 08 440	*32*	*12,5/8*

Macinasale in metacrilato

Acrylic salt mill
Moulin à sel acrylique
Molinillo sal acrílico
Salzmühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 84 10S	*12*	*4,3/4*
489 00 84 20S	*17,5*	*6,7/8*
489 00 84 30S	*22*	*8,5/8*
489 00 84 40S	*32*	*12,5/8*

Macinasale quadro in metacrilato

Square salt mill, acrylic
Moulin à sel carré acrylique
Molinillo sal cuadrado acrílico
Salzmühle quadrat, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 08 26S	14,5	5,3/4
489 00 08 39S	9	3,1/2

Macinapepe quadro in metacrilato

Square pepper mill, acrylic
Moulin à poivre carré acrylique
Molinillo pimienta cuadrado acrílico
Pfeffermühle quadrat, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 00 826	14,5	5,3/4
489 00 00 839	9	3,1/2

Macinasale in metacrilato

Acrylic salt mill
Moulin à sel acrylique
Molinillo sal acrílico
Salzrmühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 69 18S	9	3,1/2

Macinapepe e noce moscata in metacrilato

Acrylic pepper mill
Moulin à poivre acrylique
Molinillo pimienta acrílico
Pfeffermühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 06918	9	3,1/2

Macinapepe in legno naturale

Wood pepper mill, light colour
Moulin à poivre en bois naturel
Molinillo pimienta en madera natural
Holzpfeffermühle, hell-braun

	H. Cm	H. In.
489 00 61 50N	13	5,1/8
489 00 61 51N	19	7,1/2
489 00 61 52N	25	9,78
489 00 61 53N	33	13
489 00 61 54N	42	16,1/2
489 00 61 55N	53	20,7/8

Macinapepe in legno noce

Wood pepper mill, dark colour
Moulin à poivre en bois foncé
Molinillo pimienta en madera oscura
Holzpfeffermühle, dunkel-braun

	H. Cm	H. In.
489 00 61 50T	13	5,1/8
489 00 61 51T	19	7,1/2
489 00 61 52T	25	9,78
489 00 61 53T	33	13
489 00 61 54T	42	16,1/2
489 00 61 55T	53	20,7/8

Macinapepe laccato

Lacquered pepper mill
Moulin à poivre lacqué
Molinillo pimienta lacado
Pfeffermühle, Lackiert

	H. Cm	H. In.
489 06 25 0LM	22	8,5/8
489 06 25 1LM	32	12,5/8
489 06 25 2LM	42	16,1/2

Iseo

Formaggiera con pomolo

Grated cheese bowl with knob
Fromagère avec pommeau
Quesera con pomo
Käsedose

	Ø Cm	Ø In.
305 05 13 536	9	3,1/2

Formaggiera con coperchio a cerniera

Grated cheese bowl with hinged cover
Fromagère avec couvercle à charnière
Quesera con tapa con bisagra
Käsedose

	Ø Cm	Ø In.
305 05 13 502	9	3,1/2

Burriera

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterschale

	Ø Cm	Ø In.
305 05 09 523	7	2,3/4

1 comparto - 1 section

	Ø Cm	Ø In.
V01 05 09 115	15	6

Coppa macedonia

Fruit salad cup
Coupe à dessert
Fuente para macedonia de frutas
Obstsalatschale

	Ø Cm	Ø In.
305 05 43 536	12	4,3/4

Coppa multiuso / lavadita

Multipurpose bowl / fingerbowl
Coupe multi-usage / rince-doigts
Bol multiuso / lavadedos
Universalschale / Fingerschale

	Ø Cm	Ø In.
305 05 43 537	12	4,3/4

Piattino

Underliner
Dessous de coupe
Platito posacopa
Untersatz

	Ø Cm	Ø In.
305 05 21 513	12	4,3/4

Coppa supreme
Supreme cup - Coupe à suprême
Copa supreme - Schale Supreme

305 05 43 546 Ø Cm 13 Ø In.5,1/8

Coppetta interna acciaio inossidabile
Stainless steel inside cup - Coupe intérieure en acier inoxidable
Copita interior en acero inoxidable - Schale, Edelstahl rostfrei

305 05 43 541 Ø Cm 9 Ø In. 3,1/2

Anello adattatore
Adjusting ring - Bague de réglage
Anillo adaptador - Einsatzring

305 05 43 540 Ø Cm 10,5 Ø In. 4,1/8

Coppa esterna base
Ouside base cup - Coupe base extérieure
Copa exterior base - Schale auf Fuß

305 05 43 539 Ø Cm 13 Ø In. 5,1/8

Coppetta interna cristallo
Crystal inside cup - Coupe intérieure en cristal
Bol pequeño interior en cristal - Schale, kristall

305 08 43 545 Ø Cm 10 Ø In. 4

Piattino portaburro
Butter dish - Coupe à beurre
Mantequera - Butterschale

305 05 22 648 Ø Cm 9 Ø In. 3,1/2

Bicchiere succhi
Juice glass - Verre à jus
Vaso zumos - Saftglass

400 04 02 242

Griglia portaburro
Butter grid - Plat à beurre perforé
Parrilla para mantequera - Buttergitter

305 05 72 539 Ø Cm 9 Ø In. 3,1/2

Iseo

Piatto presentazione decoro inglese
Show plate, English decoration
Plat de présentation, decor anglais
Plato de presentación, decoración inglesa
Platzteller, Dekor English

	Ø Cm	Ø In.
305 05 25 533	31,5	12,3/8

Piatto presentazione a falda larga

Show plate, wide rim
Plat de présentation à aile large
Plato de presentación con ala amplia
Platzteller

	Ø Cm	Ø In.
305 05 25 513	32	12,5/8

Piatto presentazione leggero bordo rivoltato

Light show plate, turned edge
Plat de présentation léger, bord retourné
Plato de presentación ligero, borde revuelto
Platzteller

	Ø Cm	Ø In.
305 05 25 524	31	12,5/8

Iseo

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

	H. Cm	H. In.
305 05 17 512	21	8,1/4

Ricambio cristallo - Spare crystal part
310 09 17 505

Vasetto portafiori

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H. Cm	H. In.
V01 05 19 015	16	6,1/4

Coppa caviale

Caviar cup
Coupe à caviar
Copa caviar
Caviarkühler

	Ø Cm	Ø In.
305 09 43 563	20/11	7,7/8 / 4,3/8

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Speiseeisschale

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V01 05 43 010	9	9	3,1/2	3,1/2

Supporto frutti di mare con piatto

Oyster tray stand with tray
Support fruits de mer avec plateau
Soporte para mariscos con fuente
Meerfrüchteplatte

		Ø Cm	Ø In.
305 05 20 540	Supporto - Stand	27-34	10,5/8-13,3/8
305 05 20 638	Completo - Complete	32	12,5/8
305 05 20 639	Completo - Complete	38	15

Piatto lumache a 6/12 fori

Snail dish, 6/12 - hole
Plat à escargots, 6/12 places
Plato caracoles, 6/12 unidades
Schneckenplatte, 6/12 Löcher

	Ø Cm	Ø In.
305 05 22 633 (6)	26	10,1/4
305 05 22 634 (12)	32	12,5/8

Salsiera Veneto

Veneto sauce boat
Saucière Veneto
Salsera Veneto
Sauciere Veneto

	Ø Cm	Ø In.
305 05 12 598	15	6
305 05 12 599	23	6
305 05 12 600	44	17,3/8

Salsiera Iseo

Iseo sauce boat
Saucière Iseo
Salsera Iseo
Sauciere Iseo

	Ø Cm	Ø In.
305 05 12 547	15	6
305 05 12 548	23	6
305 05 12 549	44	17,3/8

Iseo

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Ø Cm	Ø In.
305 05 24 505	19	7,1/2
305 05 24 506	23	9

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Cm	In.
305 05 24 507	27 x 19	10,5/8 x 7,1/2

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Ø Cm	Ø In.
305 05 24 503	19	7,1/2
305 05 24 504	23	9

Cestino pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Cm	In.
V01 05 24 028	28 x 15	11,1/8 x 6

Cloche

Dome cover
Cloche
Campana
Cloche

	Ø Cm Int.	Ø Cm Est.	Ø In. Int.	Ø In. est.
305 05 53 554	18	20,5	7	8
305 05 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
305 05 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
305 05 53 562	28	30	11	11,3/4
305 05 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8

Cloche quadrata

Dome cover, square
Cloche carrée
Campana cuadrada
Cloche viereckig

	Cm	H. Cm	In.	In.
305 05 53 614	31	31	12,20	12,20

Coperchio

Cover
Cover
Cover
Cover

	Ø Cm Int	Ø In. Int.
305 05 15 714	14	5,1/2
305 05 15 715	18	7
305 05 15 716	24	9,1/2
305 05 15 717	28	11

Zuppiera

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschüssel

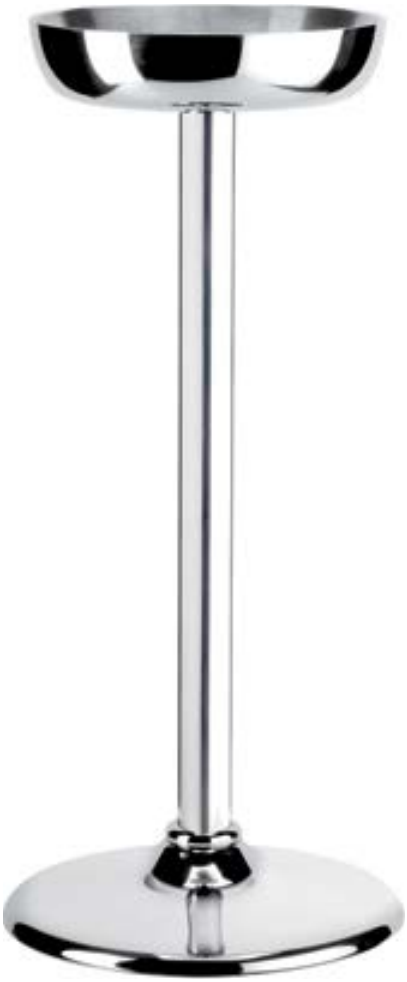
	Ø Cm Int	Ø In. Int.
305 05 15 706	14	5,1/2
305 05 15 707	18	7
305 05 15 708	24	9,1/2
305 05 15 709	28	11

Legumiera

Vegetable dish
Légumier
Legumbrera
Gemüseschüssel

	Ø Cm Int	Ø In. Int.
305 05 15 710	14	5,1/2
305 05 15 711	18	7
305 05 15 712	24	9,1/2
305 05 15 713	28	11

Iseo



Supporto secchio spumante Wine & Bar

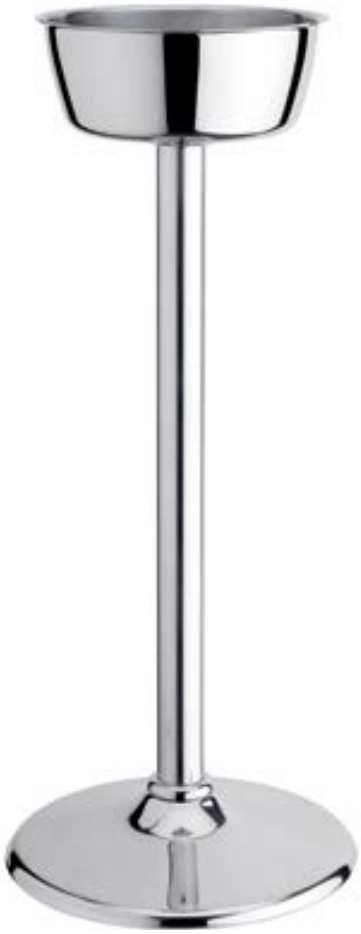
Wine & Bar champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Wine & Bar
Soporte para cubo champán Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühlerständer

	H. Cm	H. In.
V78 05 20 675	67,5	26,5/8

Supporto secchio glacette Wine & Bar

Wine & Bar bottle cooler stand
Support pour rafraîchisseur à bouteille Wine & Bar
Soporte para enfriador de botella Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühler-Ständer

	H. Cm	H. In.
V01 05 20 676	67,5	26,5/8



Supporto secchio spumante Iseo

Iseo champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Iseo
Soporte para cubo champán Iseo
Iseo Weinkühlerständer

	H. Cm	H. In.
305 05 20 535	61	24

Supporto secchio Modern inox 18/10

Modern basic champagne cooler stand
Support pour seau à champagne Modern
Soporte para cubo champan Modern
Modern basic champagnekühler Ständer

	H. Cm	H. In.
V010520674	61	24

Iseo

Secchiello ghiaccio e secchio spumante

Ice bucket and champagne bucket
Seau à glace et seau à champagne
Cubo hielo y cubo champán
Eis / Sektkühler

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
305 05 20 533	18	17	7,1/8	6,3/4
305 05 20 534	24	22	9,1/2	8,5/8

Secchiello ghiaccio e secchio spumante

Ice bucket and champagne bucket
Seau à glace et seau à champagne
Cubo hielo y cubo champán
Eis/Sektkühler

		Ø Cm	Ø In.
305 05 20 541	Pomolo - Knob	13	5,1/8
305 05 20 542	Pomolo - Knob	20	7,7/8

Secchio champagne Modern inox

Modern Champagne cooler
Seau à champagne Modern
Modern Champagnekühler
Cubo champán Modern

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V78 05 20 002	24	22	9,1/2	8,5/8

Secchio champagne Wine & Bar

Wine & Bar champagne bucket, 2/3 - bottle
Seau à champagne, 2/3 bouteilles Wine & Bar
Cubo champán, 2/3 botellas Wine & Bar
Wine & Bar Champagnerkühler, 2/3 Flaschen

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V78 05 20 022	22	21	8,5/8	8,1/4

Secchio ghiaccio Modern

Modern Ice bucket
Seau à glace Modern
Cubo hielo Modern

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V78 05 20 001 1401	15,3	17	6	15,3

Secchiello ghiaccio doppio corpo Wine & Bar

Wine & Bar double-wall ice bucket
Seau à glace double paroi Wine & Bar
Cubo hielo doble pared Wine & Bar
Wine & Bar Eiswürfelbehälter

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H In.
V78 05 20 014	13	18	5,1/8	7

Glacette doppio corpo Wine & Bar

Wine & Bar double-wall bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille double paroi Wine & Bar
Enfriador de botella doble pared Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühler

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V78 05 24 014	13	21	5,1/8	8,1/4

Glacette

Bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille
Enfriador de botella
Weinkühler / Glacette

	Ø Cm	Ø In.
305 05 24 585 (stainless steel)	10,5	4,7/8
305 12 24 530 (acrylic)	21	8,1/4

Con bordo cromato - With chrome ring

Iseo

Coppa punch doppio corpo

Punch bowl, double-wall
Bol à punch double paroi
Copa punch doble pared
Champagne Schale

	Ø Cm	Ø In.
V77 05 52 PUN 2	39	15,3/8

Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Copa punch
Punchschale

	Ø Cm	Ø In.
305 05 43 543	40	15,3/4
305 05 43 575	50	19,3/4

Anello portabottiglie per coppa punch Ø 40 Cm

Bottle adapter ring for Ø 40 Cm punch bowl
Bottle adapter ring for Ø 40 Cm punch bowl
Bottle adapter ring for Ø 40 Cm punch bowl
Bottle adapter ring for Ø 40 Cm punch bowl

	Ø Cm	Ø In.
305 05 43 544	30	11,3/4

Inserto in metacrilato per coppa punch ø 40

Acrylic bowl for punch bowl Ø 40
Bol acrylique pour bol à punch Ø 40
Copa acrílica para copa punch Ø 40
Innere Acrylschale Ø 40

		Ø Cm	Ø In.
❶	Coperchio - Cover		
	305 12 43 566	35	13,3/4
❷	Inserto - Bowl		
	305 12 43 564	33	13
❸	Anello adattatore - Adjusting ring		
	305 05 43 565	33	13
❹	Mestolo punch - Punch ladle		
	CSV 66		

Coppa champagne

Champagne bottle bowl
Bol à champagne
Champanera
Champagne Schale

	Ø Cm	Ø In.
V77 05 52 PUN 3	53	20,7/8

Bicchiere Boston

Boston mixing container
Verre en métal pour Boston
Vaso en metal para Boston
Boston Metallbecher

	H. Cm	H. In.
V78 05 81 SHA 2B	17	6,3/4

Vetro per bicchiere Boston

Boston glass
Verre pour Boston
Vaso en vidrio para Boston
Boston Rührglas

	Lt
V78 08 81 SHA 2B	0,7

Shaker

Cocktail shaker
Shaker
Coctelera
Cocktail Shaker

	Lt	Oz
V78 05 81 SHA	0,50	18

Acciaio inossidabile 18/10 - Stainless steel 18/10

Iseo

Misurino bar
Pub measure
Mesure à cocktail
Vaso medidor
Meßbecher

	Ml.	Oz
V78 05 81 DOS	35,5-19	1-1/2

Filtro cocktail
Cocktail strainer
Passoire à cocktail
Colador de cóctel
Barsieb

	Cm	In.
V78 05 81 FCO	14,4	5,3/4

Spremiagrumi individuale
Individual lemon squeezer
Presse agrumes individuel
Exprimidor de cítricos individual
Orangenpresse einzel

	Ø Cm	Ø In.
V78 05 81 LIM	12,5	5

Spremiagrumi
Lemon squeezer
Presse agrumes
Exprimidor de cítricos
Orangenpresse

	Ø Cm	Ø In.
V78 05 81 SPR	13	5,1/8

Cestello agrumi
Fruit basket
Corbeille à agrumes
Cesta cítricos
Obstkorb

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
906 05 001	21	20	8,1/4	7,7/8

Passatè con coppetta

Tea strainer with drip bowl
Passoire à thé avec petite coupe
Colador de té con copita
Teesieb mit Schälchen

	Cm	In.
V01 05 91 001	7	2,3/4

Portacannucce e portacucchiaini Imperial

Imperial straw holder and tea spoon holder
Porte-pailles et porte-cuillers à café Imperial
Portapajitas y portacucharitas café Imperial
Trinkhalme/Löffelbehälter Imperial

Portacucchiaini - Tea spoon holder

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V01 05 71 008	9	8	3,1/2	3,1/8

Portacannucce - Straw holder

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V01 05 71 011	9	11	3,1/2	4,3/8

Spargicacao

Cocoa shaker
Saupoudreuse de cacao
Espolvoreador de cacao
Kakaostreuer

	Ø Cm	Ø In.	Cl
909 05 XX 028	5,3	2,1/8	18

Levatappi cameriere

Waiter's corkscrew
Tire-bouchons sommelier
Sacacorchos de camarero
Kellner-Korkenzieher

305 05 71 687

Supporto versavino a filo

Red wine holder stand
Support pour porte-bouteille
Soporte para portabotella
Rotweingestell

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
V01 05 24 022	22	20,5	8,5/8	8

Reggisecchio da tavolo

Champagne bucket table stand
Support de table pour seau à champagne
Soporte de mesa para cubo champán
Tischweinkühler

	Ø Cm	Ø In.
305 05 20 561	20	7,7/8

Iseo

Portatovaglioli da banco verticale

Vertical napkin holder
Porte-serviettes vertical
Servilletero cuadrado vertical
Vertikaler Thekenserviettenhalter

	Ø Cm	H. Cm	In.	H. In.
906 05 008	8,5 x 11	16	3,3/8 x 4,3/8	6,1/4

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In.
305 05 71 938	11 x 9	4,3/8 x 3,1/2

Portatovaglioli quadrato

Square napkin holder
Porte serviettes carré
Servilletero quadrado
Viereckiger Serviettenhälter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
V01 05 71 190	19 x 19	7	7,1/2 x 7,1/2	2,3/4

Portabustine di zucchero / the

Sugar / tea bag holder
Porte-sachets de sucre / thé
Porta sobres de azúcar / té
Zucker - Teehehälter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
V78 05 04 PBU	10	6,5	3,7/8	2,1/2

Contenitore per noccioli olive

Olive stone holder
Conteneur pour noyaux d'olives
Contenedor para nuesos de aceitunas
Oliven Keimbehälter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 04 591	10	6,5	3,7/8	2,1/2

Vassoio con portabustine

Tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers
Bandeja con azucareros
Tablett mit Zuckerbehälter

	Cm	In.
V01 05 23 R253	26 x 14	10,1/4 x 5,1/2

Vassoio rendiresto

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm	In.
V01 05 23 R25	26 x 12	10,1/4 x 5,1/2

Padella flambé, rame / stagno

Flambé pan, copper / tin
Poêle à flamber, cuivre / étan
Sartén para flambear, cobre / estaño
Flambierpfanne, Kupfer / Zinn

	Ø Cm	Ø In.
305 05 72 542	26	10,1/4
305 05 72 543	30	11,3/4

Fornello flambé a gas acciaio

Flambé burner, gas, stainless steel
Réchaud à flamber, gaz
Calentador para flambear, gas
Flambierrechaud / Gaskocher

	H. Cm	H. In.
305 05 52 625	26	10,1/4

Fornello flambé gas ramato

Flambé burner, alcohol, copper plated
Réchaud à flamber, alcool, cuivré
Calentador para flambear, alcohol
Flambierrechaud / Spirituskocher

	H. Cm	H. In.
305 10 52 625	26	10,1/4

Candeliere 1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

	H. Cm	H. In.
305 05 18 514	33	13

Candelabro 3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In.
305 05 18 515	42	16,1/2

Candelabro 5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In.
305 05 18 516	42	16,1/2

Iseo

Vassoio rettangolare con maniglie

Rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire avec anses
Bandeja rectangular con asas
Austellplatte, rechteckig mit Griffen

	Cm	In.
305 05 23 572	27x 21	10,5/8 x 8,1/4
305 05 23 575	35 x 28	13,3/4 x 11
305 05 23 573	40 x 32	15,3/4 x 12,5/8
305 05 23 574	50 x 38	19,3/4 x 15

Vassoio tondo bar con maniglie

Round bar tray with handles
Plateau rond bar avec anses
Bandeja redonda bar con asas
Austellplatte mit Griffen

	Ø Cm	Ø In.
305 05 23 566	32	12,5/8
305 05 23 567	38	15
305 05 23 775	46	18,1/8
305 05 23 776	54	21,1/4

Vassoio rettangolare

Rectangular tray
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular
Austellplatte, rechteckig

	Cm	In.
305 05 23 568	27 x 21	10,5/8 x 8,1/4
305 05 23 571	35 x 28	13,3/4 x 11
305 05 23 569	40 x 32	15,3/4 x 12,5/8
305 05 23 570	50 x 38	19,3/4 x 15

Vassoio tondo bar

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

	Ø Cm	Ø In.
305 05 23 564	32	12,5/8
305 05 23 565	38	15
305 05 23 774	46	18,1/8
305 05 23 734	54	21,1/4

Piatto ovale da portata

Oval dish
Plate oval
Fuente oval
Bratenplatte, oval

	Cm	In.
305 05 22 643	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 22 644	35 x 24	13,3/4 x 9,1/2
305 05 22 645	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 22 646	45 x 30	17,3/4 x 11,3/4
305 05 22 647	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8

Sottocoppa / vassoietto

Underliner / small round tray
Dessous de coupe / petit plateau rond
Posa vaso / bandejita redonda
Untersatz / Tablettchen

	Ø Cm	Ø In.
305 05 21 513	12	4,3/4
305 05 21 514	14	5,1/2
305 05 23 561	16	6,1/4
305 05 23 562	20	7,7/8
305 05 23 563	22	8,5/8

Piatto ovale da portata con copripiatto

Oval dish with cover
Plat oval avec cloche
Fuente oval con cubreplato
Bratenplatte, oval, mit Deckel

	Cm	In.
305 05 22 643	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 53 551 (Coperchio - Cover)	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 22 645	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 53 552 (Coperchio - Cover)	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 22 647	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8
305 05 53 553 (Coperchio - Cover)	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8

Piatto tondo da portata con copripiatto

Round plate with cover
Plat rond avec cloche
Fuente redonda con cubreplato
Servierplatte, rund mit Deckel

	Ø Cm	Ø In.
305 05 22 637	26	10,1/4
305 05 53 548 (Coperchio - Cover)	26	10,1/4
305 05 22 638	32	12,5/8
305 05 53 549 (Coperchio - Cover)	32	12,5/8
305 05 22 639	38	15
305 05 53 550 (Coperchio - Cover)	38	15

Vassoio bar rettangolare

Rectangular bar tray - Plateau bar rectangulaire
Bandeja bar rectangular - Austellplatte, rechteckig

	Cm	In.
305 05 23 690	30 x 24	11,3/4 x 9,1/2
305 05 23 691	35 x 29	13,2/4 x 11,1/2
305 05 23 692	40 x 31	15,3/4 x 12,1/4
305 05 23 694	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
305 05 23 695	62 x 48	24,3/8 x 19

Con maniglie - With handles

	Cm	In.
305 05 23 696	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
305 05 23 697	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto salmone (argentato/legno)

Salmon cutting board (electro-plated stainless steel and wood)
Planche à saumon (acier argenté et bois)
Fuente salmón (acero plateado y madera)
Lachsplatte, versilbert mit Holz

	Cm	In.
305 07 22 656	87 x 19	34,1/4 x 7,1/2

Piatto pesce

Fish dish
Plat à poisson
Fuente pescado
Fischplatte

	Cm	In.
305 05 22 662	60 x 27,2	23,5/8 x 10,5/8
305 05 22 663	70 x 28,5	27,1/2 x 11,1/4
305 05 22 664	85 x 33	33,1/2 x 13

Vassoio tondo per banchetti

banquet tray
Plateau rond pour banquets
Bandeja redonda para banquetes
Bankettservierbrett, rund

	Ø Cm	Ø In.
305 05 22 651	80	31,1/2

Vassoio tondo

Round tray
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	Ø Cm	Ø In.
305 05 23 505	33	11,3/4
305 05 23 507	35	13,3/4
305 05 23 508	40	15,3/4
305 05 23 509	45	17,3/4

Piatto ovale da portata con copripiatto

Oval dish with cover
Plat oval avec cloche
Fuente oval con cubreplato
Serviерplatte, oval, mit Glocke

	Cm	In.
305 05 22 513 (Piatto - Dish)	25 x 17	9,7/8 x 6,3/4
305 05 53 519 (Copripiatto - Cover)	22 x 12,5	8,5/8 x 5
305 05 22 517 (Piatto - Dish)	36 x 25	14,1/8 x 9,7/8
305 05 53 521 (Copripiatto - Cover)	29,5 x 18	11,5/8 x 7
305 05 22 519 (Piatto - Dish)	38 x 26	15 x 10,1/4
305 05 22 520 (Piatto - Dish)	47 x 34	18,1/2 x 13,3/8
305 05 22 522 (Piatto - Dish)	53 x 35	20,7/8 x 13,3/4
305 05 53 527 (Copripiatto - Cover)	44,5 x 27,5	17,1/2 x 10,7/8
305 05 22 515 (Piatto - Dish)	29 x 20	11,1/2 x 7,7/8
305 05 22 524 (Piatto - Dish)	59 x 40	23,1/4 x 15,3/4

Copripiatto sovrapponibile

Plate cover, stackable
Cloche ronde empilable
Cubreplato apilable
Cloche, stappelbar

	Ø Cm	Ø In.
305 05 53 600	24	9,1/2
305 05 53 601	26	10,1/4
305 05 53 602	27	10,5/8
305 05 53 603	28	11
305 05 53 604	29	11,1/2

Piatto tondo da portata con copripiatto

Round plate with cover
Plat rond avec couvercle
Fuente redonda con cubreplato
Serviерplatte, rund, mit Glocke

	Ø Cm	Ø In.
305 05 22 505 (Piatto - Dish)	29	11,1/2
305 05 53 509 (Copripiatto - Cover)	23,5	9
305 05 22 506 (Piatto - Dish)	34	13,3/8
305 05 53 511 (Copripiatto - Cover)	29	11,1/2
305 05 22 507 (Piatto - Dish)	38	15
305 05 53 513 (Copripiatto - Cover)	33,5	13,1/4

Numero tavola / segnaposto

Table number / place card
Numéro de table / marque-place
Número de mesa / etiqueta
Tischnummer

	Cm	In.
305 05 19 530	7 x 5	2,3/4 x 2

Numero tavola / segnaposto

Table number / place card
Numéro de table / marque-place
Número de mesa / etiqueta
Tischnummer

	Cm	In.
305 05 19 517	11,5 x 6,5	4,1/2 x 2,1/2

Posacenere

Ashtray
Cendrier
Cenicero
Ascher

	Cm	In.
305 05 71 504	11,5	4,1/2

Sottobottiglia / sottobicchiere

Bottle coaster / glass coaster
Dessous de bouteille / dessous de verre
Posa botella / posavaso
Flaschenuntersatz / Untersatz

	Ø Cm (Int.)	Ø Cm (Est.)	Ø In. (Int.)	Ø In. (Est.)
305 05 21 506	10	15	4	6
305 05 21 505	8	12,5	3,1/8	5

Portauovo

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	Ø Cm	Ø In.
V01 05 71 001	6	2,3/8

Iseo

Tavoletta serigrafata in plastica

Small plate, plastic
Plaque en plastique
Plaquita de plástico
Plastikplakette mit Serigraphie

	H. Cm	H. In.
305 12 19 525	12 x 18	4,3/4 x 7

Segnaposto a colonna (portanumero)

Place card, column shaped
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H. Cm	H. In.
V01 05 19 019	19	7,1/2
V01 05 19 046	46	18,1/8

Portanumero da tavola

Table number stand
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H. Cm	H. In.
305 05 19 524	30	11,3/4

Oliera due posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménage, 2 pièces
Servicio de mesa, 2 piezas
Essig-/ Ölgestell, 2-tlg

	H. Cm	H. In.
305 05 11 512	22x18	8,5/8 x7

Erogatore zucchero

Sugar dispenser
Saupoudreuse à sucre
Dosificador azúcar
Zuckerspender

	H. Cm	H. In.
305 09 81 570 Cristallo - Crystal	14	5,1/2

Spargisale - spargipepe

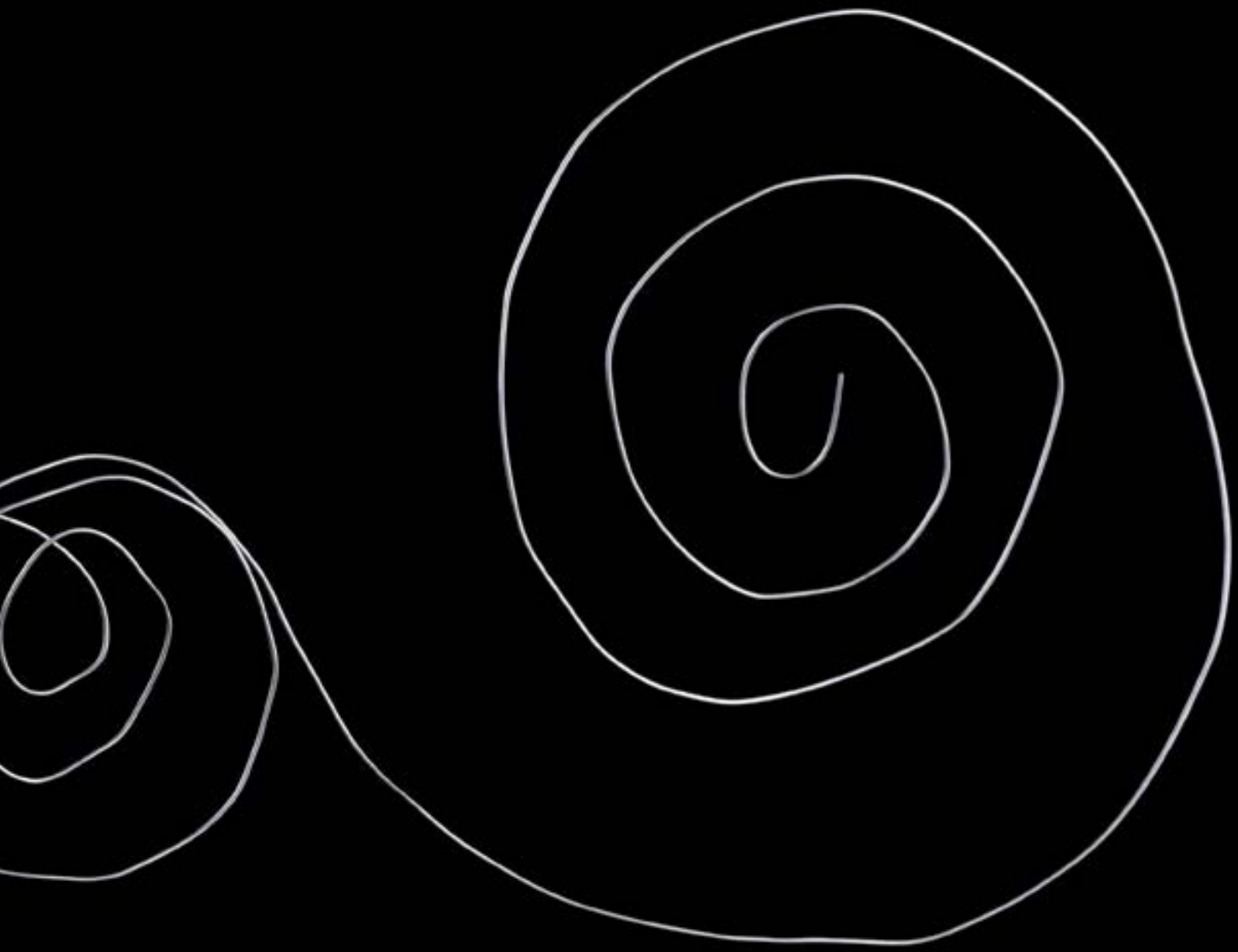
Salt and pepper shakers
Salière et poivrière
Salero y pimentero
Salz/Pfefferstreuer

	Cm	In.
1 Spargisale - Salt shaker		
305 05 12 504	8,5	3,3/8
Spargipepe - Pepper shaker		
305 05 12 505	8,5	3,3/8
2 Spargisale - Salt shaker		
305 05 12 624	8	3,1/8
Spargipepe - Pepper shaker		
305 05 12 625	8	3,1/8
3 Spargisale - Spargipepe - Salt and pepper shakers		
381 05 12 621	8	3,1/8

Set spargisale, spargipepe e portastecchi

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set
Salière, poivrière et porte cure-dents
Set salero, pimentero y palillero
Menage Komplett

	Cm	In.
Set spargisale, spargipepe e portastuzzicadenti		
Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set		
305 05 11 503	15 x 10	6 x 4
Set spargisale e spargipepe		
Salt shaker and pepper shaker set		
305 05 11 504	15 x 10	6 x 4
Set spargisale e stuzzicadenti		
Salt shaker and toothpick holder set		
305 05 11 502	15 x 10	6 x 4



Linea Zeta

Acciaio inox

Zeta Line - Stainless Steel
Ligne Zeta - Acier inoxidable
Línea Zeta - Acero inoxidable
Form Zeta - Edelstahl

Zeta

Caffettiere

Coffee pot
Cafetière
Cafetera
Kaffeekanne

305 05 01 611	cl. 30
305 05 01 612	cl. 60
305 05 01 613	cl. 90
305 05 01 614	cl. 150

Cremiere

Creamer
Crémier
Lechera
Milchgießer

305 05 03 621	cl. 15
305 05 03 622	cl. 30
305 05 03 623	cl. 60
305 05 03 624	cl. 90

Teiere

Teapot
Théière
Tetera
Teekanne

305 05 02 578	cl. 40
305 05 02 579	cl. 60
305 05 02 580	cl. 100

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

305 05 08 543	cl. 150

Zeta

Porta cucchiaini

Tea spoon holder
Porte-petites cuillères
Porta cucharitas café
Löffelbehälter

305 05 71 975 H. Cm 8,5

Portastecchi

Toothpick holder
Porte cure-dents
Palillero
Zahnstocherhalter

305 05 11 621 H. Cm 5,2

Zuccheriera

Sugar bowl
Sucrier
Azucarero
Zuckerdose

305 05 04 584 H. Cm 6,2

Spargisale e spargipepe

Salt and pepper shakers
Salière et poivrier
Salero y pimentero
Salz-und Pfefferstreuer

305 05 12 619 H. Cm 5,2

305 05 12 620 H. Cm 5,2

Portabustine zucchero/tè

Sugar/tea bag holder
Porte-sachets de thé/sucre
Porta sobres de té/azúcar
Zucker/Teebeuteln

305 05 04 585 Cm 11,8 x 6,3 x H. 4,0

Portavasetti marmellata

4-jar jam holder
Porte-confiture pour 4 pots
Dispensador de mermelada para 4 botes
Konfitűreschale 4-tlg

305 05 09 562 foro 4,5 Cm

305 05 09 563 foro 5,8 Cm

Burriera

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterdose

305 05 09 561 H. Cm 10,5 x 7,6

Zeta

Coppa multiuso
Multipurpose bowl
Coupe multi-usage
Bol multiuso
Universalschale
305 05 43 614 Cm 13 x 10 x H. 5,3

Salsiera doppio becco
Double-spout sauce boat
Saucière à double bec
Salsera doble pico
Sauciere Ausguß beids
305 05 12 624 Cm 16 x 10 x H. 5,4

Lampada da tavolo
Table lamp
Lampe à bougie
Lámpara de mesa
Tischlampe
305 05 17 532 H. Cm 16 Clear
305 05 17 535 H. Cm 16 Grey

Candeliere 1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

305 05 18 560 H 15,5 Cm

Candelabro 3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

305 05 18 561 H 46,5 Cm

Candelabro 5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

305 05 18 562 H 46,5 Cm

Zeta

Vassoio con portabustine

Tray with sugar/tea bag holder
Plateau avec porte-sachets thé/sucre
Bandeja con porta sobres de tè/azucar
Tablett mit Zuck./Teebeuteln

305 05 04 586

Vassoio portacondimenti

Cruet-set tray
Plateau pour ménagère
Bandeja para juego aceitera vinagrera
Öl und Essig set Tabletty

305 05 23 822

Vassoio accessori colazione

Breakfast accessories tray
Plateau accessoires à petit dejeuner
Bandeja accesorios desayuno
Tablett mit Frühstückzubehör

305 05 23 823 Cm 21 x 13,5

Vassoio rendiresto

Change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldwechseltablett

305 05 23 809 Cm 21 x 13,5

Cestino pane ovale ad anelli

Ring oval bread basket
Corbeille à pain à anneaux
Cesta pan aros
Brotkorb

305 05 24 566 Cm 16,2 x 12,7

Barchetta gourmet

Gourmet boat
Corbeille à pain gourmet
Cesta pan gourmet
Gourmetschale

305 05 24 561 Cm 33 x 10

Cestino pane

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Brotkorb

305 05 24 560 Cm 30 x 16

Zeta

Cestino pane tessuto

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Brotkorb

305 29 24 581	Piccolo marrone	Cm 12,5 x 12,5
305 29 24 582	Grande marrone	Cm 19,5 x 19,5
305 29 24 583	Piccolo beige	Cm 12,5 x 12,5
305 29 24 584	Grande beige	Cm 19,5 x 19,5

Cuscino termico

Thermal cushion
Coussin chauffant
Cojìn térmico
Wärme Kisse

325 05 24 579 Piccolo
325 05 24 580 Grande

Cestino pane tessuto

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Brotkorb

Cotone Ecrù

325 01 24 576	Cm 14 x 14 x H. 8
325 01 24 577	Cm 20 x 20 x H. 10

Misto lino - Grana beige

325 02 24 576	Cm 14 x 14 x H. 8
325 02 24 577	Cm 20 x 20 x H. 10

Cotone - Grana nera

325 03 24 576	Cm 14 x 14 x H. 8
325 03 24 577	Cm 20 x 20 x H. 10

Zeta

Glacette

Glacette
Rafraîchisseur de bouteille
Enfriador de botellas
Weinkühler

305 05 24 559 Cm 14,5 x 10,5 x H. 22

Secchio ghiaccio

Ice bucket
Seau à glace
Cubo hielo
Eiswürfelbehälter

305 05 20 667 Cm. 16 x 12,5 x H. 16,5

Secchio spumante

Champagne bucket
Seau à champagne
Cubo champán
Sektkühler

305 05 20 666 Cm 19 x 15 x H 19,5

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

305 05 08 543 cl. 150 H Cm 19,5

Colonna secchio spumante

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte cubo champán
Sektkühlerständer

305 05 20 668 H. Cm 66

BOLLINGER

Carbon fibre tray
Broggi, always at the forefront in the use of innovative materials, present a new tray with a modern and attractive design, made of carbon fibre- a very resistant yet lightweight material- suitable for food use.The lightest tray ever - just 1010 g. - for a professional service done effortlessly. The product is stackable, with a special BLACK PVD handle designed to reduce overall dimensions during storage. Suitable for table service and room service; it can carry up to four 33-cm plates. Technology, lightness, practicality, modernity. All these factors turn a carbon tray into an indispensable tool in the most prestigious places.

Plateau en fibre de carbone
Broggi, comme toujours à l'avant-garde dans l'utilisation de matériaux innovants, présente un nouveau plateau au design moderne et attrayant en fibre de carbone, un matériau très résistant et en même temps léger, approprié à l'usage alimentaire. Le plateau plus léger que jamais – seulement 1010 gr. – permet d'effectuer un service professionnel plus facilement. Le produit est empilable sur lui-même avec une poignée spéciale en PVD BLACK, conçue pour économiser de l'espace lors du stockage. Approprié tant pour le service à table que pour le service en chambre, il peut transporter jusqu'à 4 plats de 33 CmTechnologie, légèreté, fonctionnalité, modernité, font du plateau au carbone un instrument indispensable pour les établissements les plus prestigieux.

Bandeja de fibra de carbono
Broggi, siempre a la vanguardia en el empleo de materiales innovadores, presenta una nueva bandeja de diseño moderno y atractivo realizado con fibra de carbono, material muy resistente y al mismo tiempo liviano, adecuado para el uso alimentario. La bandeja más liviana que nunca – sólo 1010 gr. – permite llevar a cabo un servicio profesional de modo más confortable. El producto puede ser apilado sobre si mismo con una manija especial de PVD BLACK, estudiada para reducir el estorbo durante el almacenamiento. Adecuada tanto para el servicio a la mesa como para el room service, puede llevar hasta 4 platos de 33 Cm Tecnología, ligereza, funcionalidad, modernidad, hacen de la bandeja de fibra de carbono un instrumento indispensable en los locales más prestigiosos.

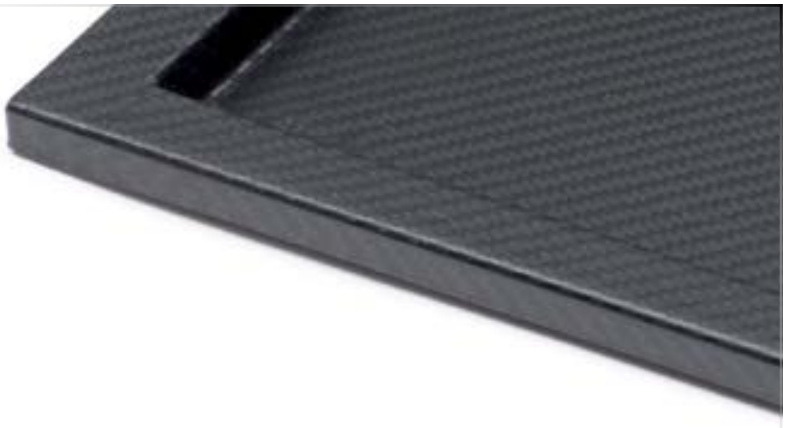
Tablett aus carbonfaser
Broggi, immer ganz vorn beim Einsatz innovativer Werkstoffe, stellt ein neues Tablett aus Carbonfaser von modernem und ansprechendem Design vor. Das Material, Kohlenstoff-Faser, ist leicht, gleichzeitig extrem beständig und eignet sich vorzüglich für den Umgang mit Lebensmitteln. Das leichteste Tablett aller Zeiten – gerade mal 1010 g. – macht den gewerblichen Einsatz noch handlicher. Es ist stapelbar, mit einem besonders praktischen PVD Black Griff in bedienerfreundlicher Ausführung. Mit großzügiger Aufnahmefläche – hier finden 4 Teller von 33 Cm Durchmesser Platz – eignet es sich zur Bedienung am Tisch ebenso wie für den Room service.Technologie, Leichtigkeit, Funktionalität, Fortschritt, vier "Merkmale", die dieses Kohlenstoff-Faser Tablett zu einem praktischen Helfer auch im feinsten Lokal machen.

Vassoio in fibra di **Carbonio**

Broggi, sempre all'avanguardia nell'utilizzo di materiali innovativi, presenta un nuovo vassoio dal design moderno e accattivante in fibra di carbonio, materiale molto resistente e al tempo stesso leggero, adatto all'uso alimentare. Il vassoio più leggero di sempre – solo 1010 gr. – permette di svolgere un servizio professionale in modo più agevole. Il prodotto è impilabile su se stesso con una maniglia speciale in PVD BLACK, studiata per ridurre gli ingombri durante lo stoccaggio. Adatto sia per il servizio al tavolo sia per il room service, può portare fino a 4 piatti da 33 Cm Tecnologia, leggerezza, funzionalità, modernità, rendono il vassoio al carbonio uno strumento indispensabile nei locali più prestigiosi.

Vassoio in fibra di carbonio

Carbon fibre tray
Plateau en fibre de carbone
Bandeja de fibra de carbono
Tablett aus Carbonfaster



Con maniglie acciaio - with St. Steel handles
305 05 23 849 Cm 77 x 56 In. 30,3/8 x 22
Con maniglie acciaio argentato - with EPSS handles
305 07 23 848 Cm 77 x 56 In. 30,3/8 x 22

Koku

Piatto formaggi KOKU in acciaio inossidabile

Koku cheese dish
Plat à fromage Koku
Plato para quesos Koku
Koku Käseplatte komplett

381 05 54 543 Cm 31 x 31

Oliera 2 posti KOKU

Koku Oil & vinegar cruet, 2- pc
Ménagère 2 pièces Koku
Juego aceitera vinagrera 2 piezas Koku
Koku Öl-/Essiggestell 2-tlg.

381 05 11 619 Cm 10 x 5 xH. 20

Tovaglietta KOKU in acciaio inossidabile

Placemat Kokul
Set de table Koku
Mantel individual Koku
Koku Platzteller

381 05 25 538 Cm 43 x 31

Piatto pinzimonio / sushi KOKU in acciaio inossidabile

Koku raw vegetables/sushi dish
Plat à crudités/sushi avec plateau Koku
Plato verduras crudas/sushi Koku
Koku Sushiteller mit Tablett

381 05 14 522 Cm 31 x 31

Insalatiera con vassoio KOKU

Koku salad dish with tray
Saladier avec plateau Koku
Ensaladera con bandeja Koku
Koku Salatschale mit Tablett

381 05 14 518 Cm 31 x 31

Set spargisale e spargipepe KOKU

Koku salt/pepper shaker set Koku St. Steel
Set salière et poivrier Koku
Set salero y pimentero Koku
Koku Salz-/Pfefferset

381 05 12 617 Cm 8 x 4 x H. 12

Koku

Formaggiera KOKU

Koku grated-cheese holder
Fromagère Koku
Quesera Koku
Koku Käsedose

381 05 13 548 Cm 9

Vassoio quadrato KOKU in acciaio inossidabile

Koku square tray
Plateau carré Koku
Bandeja cuadrada Koku
Koku Tablett

381 05 23 802 Cm 31 x 31

Servipasta / risottiera / fruttiera KOKU in acciaio inossidabile

Koku pasta/risotto/fruit dish
Plat à pasta/risotto/fruit Koku
Fuente para pasta/risotto/frutas Koku
Koku Pasta/Risottoschale

381 05 54 542 Cm 42 x 29

Vassoio rettangolare KOKU in acciaio inossidabile

Koku rectangular tray
Plateau rectangulaire Koku
Bandeja rectangular Koku
Koku Tablett rechteckig

381 05 23 803 Cm 42 x 29

Antipastiera KOKU con vassoio in accaio

Koku hors d'ouevre dish
Plat à hors d'oeuvre Koku
Entremesera con bandeja Koku
Koku Vorspeisenteller mit Tablett

381 05 14 519 Cm 31 x 31

Piatto presentazione KOKU

Koku show plate
Plat de présentation Koku
Plato de presentación Koku
Koku Ausstellplatte

381 05 25 537 Cm 31 x 31

Minimal
Versatile
Modulare
Creativo
Trendy

For a versatile and creative food presentation in different moments of the day - from breakfast to aperitives, from dinner to food design, a perfect mixture of elements meant for stylish and trendy bars and restaurants. A synthesis of the new vision of the plain and elegant presentation for the most demanding chefs' creations. A simple and fanciful game of valuable materials, modular and interchangeable components.

Pour une présentation culinaire à usage multiple et créative à différents moments de la journée du petit-déjeuner à l'apéritif, du dîner à la démonstration culinaire - un parfait mélange d'éléments pour bars et restaurants stylés et branchés. Une synthèse de la nouvelle vision de la présentation simple et élégante des créations des chefs les plus exigeants. Un jeu simple et inventif associant des composants de valeur, modulables et interchangeables.

Para una presentación de los alimentos versatil y creativa en los diferentes momentos del día - desde el desayuno al aperitivo, de la cena al food design, una combinación perfecta de elementos pensados para locales sofisticados y de diseño. Una sistesis de las nuevas visiones del servicio minimalista y elegante para las creaciones de los chefs más exigentes. Un juego simple y original de componentes de materiales preciados, modulares e intercambiables.

Für eine vielseitige und kreative Präsentation der Speisen zu unterschiedlichen Tageszeiten vom Frühstück bis zum Aperitif, vom Dinner bis zum Anrichten der Speisen, eine perfekte Mischung verschiedener Elemente gedacht für trendige Bars und Restaurants. Eine Kombination neuer Möglichkeiten einer schlichten und einfachen Präsentation der anspruchsvollen Kreationen der Chefköche. Eine einfache und doch fantasievolle Art hochwertige Materialien, Module und auswechselbare Komponenten zu kombinieren.

Ginco

Food **design**

Per una presentazione del cibo versatile e creativa in momenti diversi della giornata, dalla colazione all'aperitivo, dalla cena a servizi di food design. Una combinazione perfetta di elementi pensati per locali sofisticati e di tendenza. Una sintesi della nuova visione del servizio minimal ed elegante per le creazioni degli chefs più esigenti. Un gioco semplice ed estroso di componenti dai materiali pregiati, modulari ed intercambiabili.

322 04 00 A11 - Whisky
10x20 Cm

322 04 00 A08 - Brandy
10x20 Cm

322 04 00 A07 - Sherry
10x20 Cm

322 04 00 A05
10x20 Cm

322 04 00 A01
10x20 Cm

322 04 00 A10
10x30 Cm

322 04 00 A06
10x30 Cm

Ginco

322 04 00 A21
20x30 Cm

322 04 00 A22
5x20 Cm

322 04 00 A20
10x20 Cm

322 04 00 A23
10x30 Cm

322 04 00 A24
10x30 Cm

322 04 00 A27
10x20 Cm

322 04 00 A28
10x20 Cm

322 04 00 A29
10x20 Cm

322 04 00 A25
10x20 Cm

322 04 00 A26
10x20 Cm

Ginco

322 04 00 A63
10x20 Cm

322 04 00 A28
10x20 Cm

322 04 00 A61
10x20 Cm

322 04 00 A60
5x20 Cm

322 04 00 A33
10x30 Cm

322 04 00 A34
10x20 Cm

322 04 00 A37
10x20 Cm

322 04 00 A30
5x20 Cm

322 04 00 A31
10x20 Cm

322 04 00 A32
10x20 Cm

322 04 00 A70
10x20 Cm

322 04 00 A72
10x10 Cm

322 04 00 A73
5x20 Cm

322 04 00 A74
5x20 Cm

322 04 00 A22
5x20 Cm

322 04 00 A52
10x20 Cm

322 04 00 A50
10x10 Cm

322 04 00 A51
10x20 Cm

322 04 00 A54
10x20 Cm

322 04 00 A53
10x20 Cm

322 04 00 A65
5x10 Cm

322 04 00 A66
10x20 Cm

322 04 00 A67
10x20 Cm

322 04 00 A68
10x20 Cm

322 04 00 A80
10x20 Cm

322 04 00 A81
5x20 Cm

322 04 00 A82
5x20 Cm

322 04 00 A84
10x20 Cm

322 04 00 B04
32,5x53 Cm

322 04 00 B01
32,5x53 Cm

322 04 00 B03
32,5x53 Cm

322 04 00 B06
32,5x53 Cm

322 04 00 B07
32,5x53 Cm

322 04 00 B05
32,5x53 Cm

322 04 00 B02
32,5x53 Cm

GincoLeaves

Ginco
dà libero spazio alla cretività degli chefs per infinite soluzioni di presentazione.

Gli elementi
vassoi (roots), inserti (leaves) ed accessori – dai materiali pregiati (legno ed acciaio prodotti in Italia; vetro, porcellana e pietra prodotti in Europa) sono modulari ed intercambiabili.

I componenti
• Vassoi (roots) in legno
• Inserti (leaves) in legno
• Accessori in acciaio, vetro, porcellana, pietra

Modularità
La misura di ogni inserto (leaf) è sempre multiplo di 5 Cm, adattandosi a tutti i vassoi (roots) ed a qualsiasi tipo di combinazione.

• Ogni inserto (leaf) ha due facce per usi diversi
• Tutti gli accessori in acciaio sono montati su di un unico supporto
• Gli accessori in vetro ed in porcellana vengono posizionati in basi di diametro differente direttamente nella sede
• Le pietre vengono posizionate direttamente sul vassoio (root)

Ginco
gives complete freedom to the chefs' creativity for infinite presentation solutions.

The elements
trays (roots), inserts (leaves) and accessories - are made of valuable materials (wood and steel manufactured in Italy; glass and stone manufactured in Europe) are modular and interchangeable.

The components
to be matched are
• Wooden trays (roots)
• Wooden inserts (leaves)
• Steel, glass, porcelain and stone accessories

Modularity
Each insert (leaf) size is always multiple of 5 Cm, matching with all the trays (roots) and to any combination.

• Each insert (leaf) has two sides for different uses
• All the steel accessories are assembled on one single stand
• The glass and porcelain accessories are placed in bases with different diameter in the seat directly
• The stones are placed in the tray (root) directly

Ginco
laisse la créativité du chef s'exprimer en toute liberté au moyen de solutions de présentation infinies.

Les objets
plateau (roots), implants (leaves) et les accessoires - sont constitués de matériaux de grande valeur (du bois et de l'acier travaillés en Italie; le verre et la pierre sont façonnés en Europe) et sont modulables et interchangeables.

Les éléments
à combiner sont les suivants:
• Plateaux (roots) en bois
• Implants (leaves) en bois
• Des accessoires en acier, en porcelaine, en verre et les pierres

Modulabilité
La taille de chaque implant (leaf) est toujours un multiple de 5 Cm, s'adptant à tous les plateaux et à toutes les combinaisons.
• chaque implant (leaf) a deux côtés pour les différents besoins
• tous les accessoires en acier sont réunis en un seul ensemble
• les accessoires en verre et en porcelaine sont placés dans divers compartiments avec des différents diamètres, directement au niveau du siège
• Les pierres sont placées directement sur le plateau (roots)

Ginco
da libre espacio a la creatividad de los chefs para infinitas soluciones de presentaciones.

Los elementos
bandejas (roots), complementos (leaves) y accesorios - de materiales preciados (madera y acero producido en Italia; vidrio, porcelana y piedra producidos en Europa) son modulables y intercambiables.

Los componentes
para combinar son
• Bandejas (roots) en madera
• Complementos (leaves) en madera
• Accesorios en acero, vidrio, porcelana, piedra.

Modulación
La medida de cada complemento (leaf) es siempre múltiple de 5 Cm, adaptandose a todos las bandejas (roots) y a cualquier tipo de combinación.
• Cada complemento (leaf) tiene dos lados para usos diversos.
• Todos los accesorios en acero estan montados encima de un único soporte.
• Los accesorios en vidrio y porcelana vienen colocados de acuerdo con el diametro diferente directamente en su ubicación.
• Las piedras van colocadas directamente en la bandeja (root).

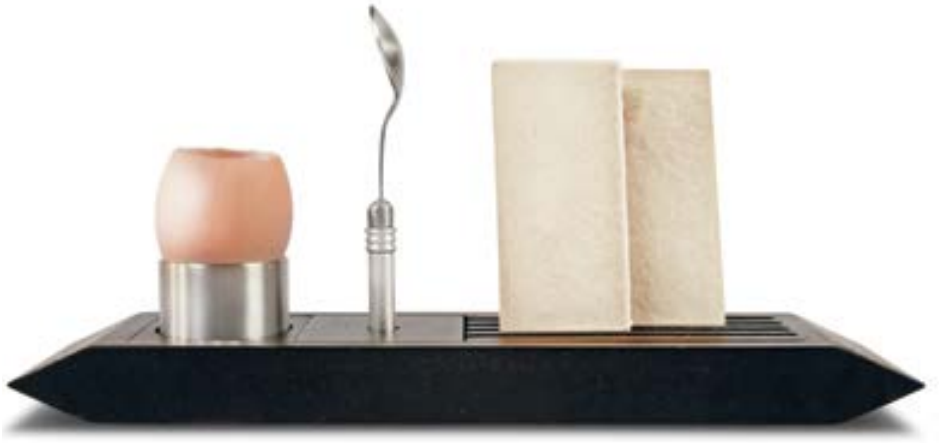
Ginco
ermöglicht den Chefköchen ungeahnten Freiraum bei der Präsentation ihrerKreationen und bietet dabei unendliche Möglichkeiten.

Die Elemente
Tabletts, Einsätze und Accessoires – sind aus hochwertigen Materialien (Holz und Edelstahl werden In Italien hergestellt; Glas und die Steine stammen aus Europa) sind modular und austauschbar.

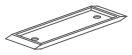
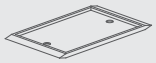
Folgende Elemente
lassen sich miteinander verbinden:
• Holztabletts
• Holzeinsätze
• Edelstahl-, Glas, Porzellan und Steinaccessoires.

Baukastenprinzip
Jeder Einsatz bzw. seine Größe lässt sich um 5cm varieren, so dass er sich mit allen Tabletts in jeder Kombination verbinden lässt.

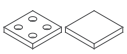
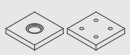
• Jeder Einsatz hat zwei unterschiedlich und für verschiedene Zwecke geeignete Seiten
• Alle Stahlaccesoieres werden auf nur einer Halterung zusammengebaut.
• Die Glas- und Porzellanaccessoires werden in die Basis mit unterschiedlichem Durchmesser eingesetzt.
• Die Steinplatten werden direkt in die Tablettes eingesetzt.

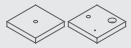
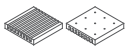
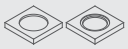
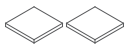
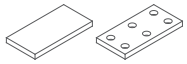
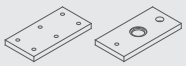
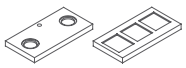
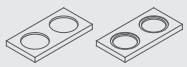
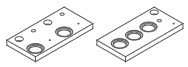
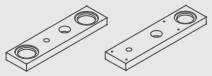


Master: 6 pcs

WENGE TRAYS | VASSOIO WENGE			
	ROOT "II" Vassoio "Root II"	5x10 Cm	322 04 23 815
	ROOT "III" Vassoio "Root III"	10x10 Cm	322 04 23 816
	ROOT "V" Vassoio "Root V"	10x20 Cm	322 04 23 810
	ROOT "VI" Vassoio "Root VI"	5x20 Cm	322 04 23 811
	ROOT "VII" Vassoio "Root VII"	10x30 Cm	322 04 23 817
	ROOT "VIII" Vassoio "Root VIII"	20x30 Cm	322 04 23 812

WENGE INSERTS FOR TRAYS | INSERTI WENGE PER VASSOI

	LEAF "ONE I" Inserto "Leaf One I"	5x5 Cm	322 04 54 547
	LEAF "ONE II" Inserto "Leaf One II"	5x5 Cm	322 04 54 548
	LEAF "ONE III" Inserto "Leaf One III"	5x5 Cm	322 04 54 549
	LEAF "TWO I" Inserto "Leaf Two I"	5x10 Cm	322 04 54 551
	LEAF "TWO II" Inserto "Leaf Two II"	5x10 Cm	322 04 54 552
	LEAF "TWO III" Inserto "Leaf Two III"	5x10 Cm	322 04 54 553
	LEAF "TWO IV" Inserto "Leaf Two IV"	5x10 Cm	322 04 54 554
	LEAF "TWO V" Inserto "Leaf Two V"	5x10 Cm	322 04 54 555
	LEAF "TWO VI" Inserto "Leaf Two VI"	5x10 Cm	322 04 54 574
	LEAF "THREE I" Inserto "Leaf Three I"	10x10 Cm	322 04 54 556
	LEAF "THREE II" Inserto "Leaf Three II"	10x10 Cm	322 04 54 557

	LEAF "THREE III" Inserto "Leaf Three III"	10x10 Cm	322 04 54 558
	LEAF "THREE IV" Inserto "Leaf Three IV"	10x10 Cm	322 04 54 559
	LEAF "THREE VI" Inserto "Leaf Three VI"	10x10 Cm	322 04 54 561
	LEAF "THREE VII" Inserto "Leaf Three VII"	10x10 Cm	322 04 54 562
	LEAF "FIVE I" Inserto "Leaf Five I"	10x20 Cm	322 04 54 563
	LEAF "FIVE II" Inserto "Leaf Five II"	10x20 Cm	322 04 54 564
	LEAF "FIVE III" Inserto "Leaf Five III"	10x20 Cm	322 04 54 565
	LEAF "FIVE IV" Inserto "Leaf Five IV"	10x20 Cm	322 04 54 566
	LEAF "FIVE VI" Inserto "Leaf Five VI"	10x20 Cm	322 04 54 568
	LEAF "FIVE VII" Inserto "Leaf Five VII"	10x20 Cm	322 04 54 569
	LEAF "SIX V" Inserto "Leaf Six V"	5x20 Cm	322 04 54 591

STAINLESS STEEL ACCESSORIES | ACCESSORI IN ACCIAIO INOX

	MULTIPURPOSE HOLDER Manico Supporto Universale	4,3 Cm	322 05 91 788
	SKEWER Spiedino	7,1 Cm	322 05 91 789
	LONG SKEWER WITH BALLS Spiedino 3 Sfere	20,8 Cm	322 05 91 784
	SPIRAL Spirale	ø 4 Cm	322 05 91 787
	COOKIE HOLDER Portacioccolatino	ø 3,8 Cm	322 05 43 605
	PHIAL HOLDER Portafiale	ø 2,2 Cm	322 05 17 520
	GLASS HOLDER Portabicchiere	ø 4 Cm	322 05 21 536

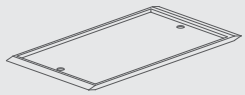
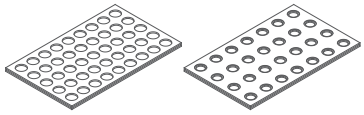
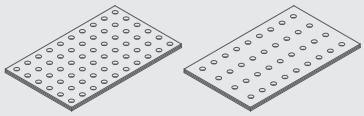
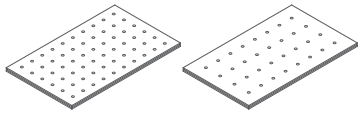
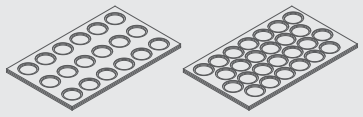
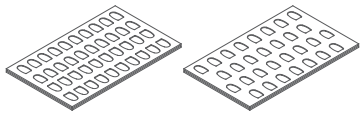
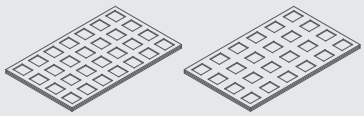
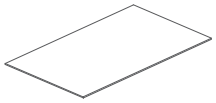
Master: 6 pcs

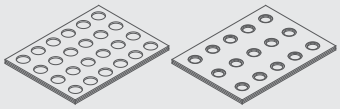
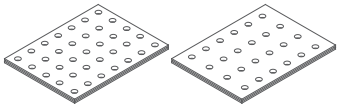
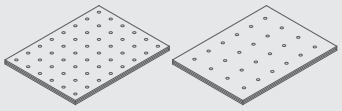
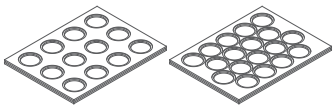
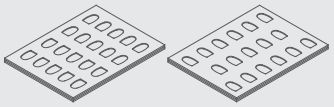
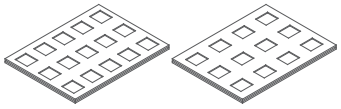
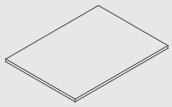
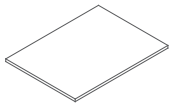
	MOKA SPOON Cucchiaio Moka	6,7 Cm	322 05 81 694
	TWO-PRONG FORK Forchetta 2 Punte	7,3 Cm	322 05 81 695
	CONE HOLDER Portacono	9,5 Cm	322 05 91 790

GLASS ACCESSORIES | ACCESSORI IN VETRO

	PHIAL Fiala	ø 2 H. 5 Cm	322 08 17 528
	PHIAL Fiala	ø 2 H. 10 Cm	322 08 17 529
	PHIAL Fiala	ø 2 H. 15 Cm	322 08 17 521
	MEDIUM GLASS Bicchiere Medio	ø 3,2 H. 5 Cm	322 08 17 522
	BIG GLASS Bicchiere Grande	ø 4 H. 6 Cm	322 08 17 524
	BIG GLASS BOWL Ciotola Grande	ø 7 H. 5,5 Cm	322 08 43 607
	LIQUEUR GLASS Bicchiere Distillato	H. 8,3 Cm 5,5 cl.	322 08 17 525
	OIL BOTTLE Dispenser per olio	ø 7 H. 9,5 Cm	322 08 11 620
	WHISKY GLASS Bicchiere Whiskhy	42 cl.	322 08 17 530
	COGNAC GLASS Bicchiere Cognac	55 cl.	322 08 17 531
	CHAMPAGNE FLUTE Flute Champagne	25 cl.	322 08 17 532
	CHAMPAGNE FLUTE “BROGGI” Flute Champagne “Broggi”	19 cl.	404 60 44 190
	WINE GLASS “BROGGI” Bicchiere Vino “Broggi”	25 cl.	404 60 44 250
	TUMBLER “BROGGI” Tumbler “Broggi”	23 cl.	402 50 15 230
	TUMBLER “CUBE” Tumbler “Cube”	23 cl.	402 61 76 230

	GLASS Bicchiere	ø 43 H. 57 mm.	406 13 11 028
	GLASS Bicchiere	ø 40 H. 105 mm.	406 11 05 820
	GLASS Bicchiere	ø 60 H. 70 mm.	V86 08 42 BBA
STONE SLATES, OVENPROOF | PIASTRA IN PIETRA (ADATTA AL FORNO)			
	SLATE Pietra	10x10 Cm	322 22 71 968
	SLATE Pietra	10x20 Cm	322 22 71 969
	SLATE Pietra	10x30 Cm	322 22 71 973
	SLATE Pietra	5x10 Cm	322 22 71 971
PORCELAIN ACCESSORIES | ACCESSORI IN PORCELLANA			
	CUP Tazza s/manico	ø 7,5 Cm	322 21 43 608
	SQUARE PLATE Piatto Quadrato	10x10 Cm	322 21 22 691
	SAUCE BOWL Portasalse s/coperchio	H. 3,7x5,5x7,2 Cm	322 21 09 559
	COVER FOR SAUCE BOWL Coperchio/Sottocoppa Portasalse	5,5x7,2 Cm	322 21 09 560
	APPETIZER Appetizer	11x3,2 Cm	322 21 81 697
	SUITE ESPRESSO CUP Tazza Espresso Suite	12 cl.	322 21 43 610
	SUITE TEA CUP Tazza Tè Suite	22 cl.	322 21 43 613
	SALT BOWL Portasale	ø 48 mm.	322 21 43 614
	BROGGI COFFEE CUP - STACKABLE Tazza Espresso Sovrapponibile Broggi	8 cl.	241 02 01 451
	OLIVE OIL BOWL Portaolio / Burro	ø 70 mm.	V87 21 42 005

	ROOT "X" Vassoio Root "X"	32,5x53,5 Cm	322 04 23 814
	LEAF "THIRTEEN IV" Inserto "Thirteen IV"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 585
	LEAF "THIRTEEN V" Inserto "Thirteen V"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 586
	LEAF "THIRTEEN VI" Inserto "Thirteen VI"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 587
	LEAF "THIRTEEN VII" Inserto "Thirteen VII"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 588
	LEAF "THIRTEEN VIII" Inserto "Thirteen VIII"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 589
	LEAF "THIRTEEN IX" Inserto "Thirteen IX"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 590
	SLATE Pietra	30x50 Cm	322 22 71 972
	LEAF "SEVEN II" Inserto "Seven II"	10x30 Cm	322 04 54 595
	LEAF "SEVEN V" Inserto "Seven V"	10x30 Cm	322 04 54 596
	SLATE Pietra	10x30 Cm	322 22 71 973

	LEAF "TWELVE IV" Inserto "Twelve IV"	30x40 Cm	322 04 54 600
	LEAF "TWELVE V" Inserto "Twelve V"	30x40 Cm	322 04 54 601
	LEAF "TWELVE VI" Inserto "Twelve VI"	30x40 Cm	322 04 54 602
	LEAF "TWELVE VII" Inserto "Twelve VII"	30x40 Cm	322 04 54 603
	LEAF "TWELVE VIII" Inserto "Twelve VIII"	30x40 Cm	322 04 54 604
	LEAF "TWELVE IX" Inserto "Twelve IX"	30x40 Cm	322 04 54 605
	LEAF "TWELVE X" Inserto "Twelve X"	30x40 Cm	322 04 54 593
	SLATE Pietra	30x40 Cm	322 22 71 974
	CONTAINER FOR BARK SET (empty) Cassa in legno per il trasporto del Bark Set	62x38x H. 36 Cm	322 04 00 S01

GINCO, UN PRODOTTO NATURALE

Materiale
Vassoi (roots) ed inserti (leaves) sono in legno massiccio, un materiale vivo e caldo, che conferisce pregio e valore al prodotto. Il legno è anche un materiale morbido e questo richiede una particolare cura nella manutenzione e nella conservazione. Una corretta manutenzione ne prolunga considerevolmente la durata.

Caratteristiche
Il legno è sensibile alla luce, all'aria, alla temperatura ed all'umidità. Suggeriamo di non esporre Ginco alla luce solare, ad alte o basse temperature e di non conservarlo in ambienti umidi.

Manutenzione
Per la pulizia suggeriamo l'utilizzo di un panno morbido e pulito. Per rimuovere tracce di sporcizia può essere utilizzato un panno inumidito.

Danneggiamento
A causa di un utilizzo prolungato e per le sue naturali caratteristiche, il legno può graffiarsi. Per ammorbidire i graffi e riparare lievi danneggiamenti, consigliamo l'utilizzo del kit per il ritocco (REPAIR KIT – codice 3220400KIT) - composto da una bottiglietta di vernice ed un pennellino - che forniamo unitamente a Ginco. E' sufficiente verniciare la parte danneggiata con il pennellino, in modo da ricolorare il legno.

Il legno è un prodotto naturale; lievi variazioni di colore e struttura da un prodotto all'altro possono verificarsi.

GINCO, UN PRODUIT NATUREL

Matériau
Les plateaux (roots) et les encarts (leaves) sont en bois massif, un matériau chaud et vivant, qui donne de la qualité et de la valeur au produit. Le bois est aussi un matériau moelleux et ceci demande un soin particulier pour son entretien et sa conservation. Un entretien correct en prolonge considérablement la durée.

Caractéristiques
Le bois est sensible à la lumière, à l'air, à la température et à l'humidité. Nous suggérons de ne pas exposer Ginco à la lumière du soleil, à des hautes ou basses températures et de ne pas le conserver dans des lieux humides.

Entretien
Pour le nettoyage, nous suggérons l'utilisation d'un chiffon moelleux et propre. Pour ôter les traces de saleté on peut utiliser un chiffon humide.

Endommagement
À cause d'une utilisation prolongée et de ses caractéristiques naturelles, le bois peut se griffer. Pour assouplir les griffes et réparer des dommages légers, nous conseillons l'utilisation du kit pour les retouches (REPAIR KIT - code 3220400KIT) – composé d'une petite bouteille de peinture et d'un pinceau - que nous fournissons avec Ginco. Il suffit de peindre la partie endommagée avec le pinceau, de façon à recolorer le bois.

Le bois est un produit naturel; des légères variations de couleur et de structure d'un produit à l'autre peuvent se vérifier.

GINCO, A NATURAL PRODUCT

Material
Trays (roots) and inserts (leaves) are made of hardwood, which is a lively and warm material, and provides worth and value to the product. Wood is also a soft material, which requires extra care in maintenance and storage. A correct maintenance considerably prolongs its life span.

Characteristics
Wood is susceptible to light, air, temperature and humidity. We suggest not to expose Ginco to sunlight, high or low temperatures and to store in moist surroundings.

Maintenance
In order to clean it we suggest to use a soft, dry cloth. In order to remove minor filthiness, a slightly dampened cloth may be used.

Damage
Through intensive use and because of its natural softness, wood may show scratches: in order to cover scratches and minor damages, we suggest to use the enclosed retouch kit (REPAIR KIT - code 3220400KIT) – including a small bottle of varnish and a small brush. You must simply paint the damage with the small brush, in order to re-colour the wood.

Wood is a natural product; slight colour and structural variations from one product to another may occur.

GINCO, UN PRODUCTO NATURAL

Material
Azafates (raíces) e insertos (hojas) son de madera maciza, un material vivo y cálido, que confiere prestigio y valor al producto. La madera también es un material blando y por ello requiere un cuidado particular en el mantenimiento y conservación. Un mantenimiento correcto prolonga considerablemente su duración.

Características
La madera es sensible a la luz, al aire, a la temperatura y a la humedad. Sugerimos no exponer Ginco a la luz solar, a altas o bajas temperaturas y no conservarlo en lugares húmedos.

Mantenimiento
Para la limpieza sugerimos el empleo de un paño suave y limpio. Para eliminar rastros de suciedad se puede utilizar un paño humedecido

Deterioro
A raíz de un empleo prolongado y por sus características naturales, la madera puede arañarse. Para suavizar los arañazos y reparar pequeños daños, sugerimos el empleo del kit para el retoque (REPAIR KIT – código 3220400KIT) – compuesto por una botellita de barniz y un pequeño pincel – que suministramos junto con Ginco. Es suficiente barnizar la parte deteriorada con el pincelito, para volver a colorear la madera.
La madera es un producto natural; pueden verificarse ligeras variaciones de color y de estructura de un producto a otro.

GINCO – EIN NATURPRODUKT

Werkstoff
Tabletts und Fächer sind aus Massivholz, ein lebendiges und warmes Material, das dem Produkt Eigen-und Mehrwert verleiht. Holz ist allerdings auch ein weiches Produkt, was besondere Sorgfalt bei der Pflege und Instandhaltung erfordert – zumal die richtige Pflege die Lebensdauer von Holz erheblich verlängert.

Merkmale
Holz reagiert empfindlich auf Licht, Luft, Temperatur und Feuchtigkeit. Wir empfehlen, Ginkgo Holz nicht direktem Sonnenlicht, hohen oder niedrigen Temperaturen auszusetzen und es nicht in feuchten Räumen aufzubewahren.

Pflege und Instandhaltung
Zur Reinigung empfehlen wir, einen sauberen weichen Lappen zu benutzen. Schmutzspuren können auch mit einem feuchten Lappen entfernt werden.

Schäden
Bei längerer Benutzung und aufgrund seiner natürlichen Charakteristiken kann Holz Kratzer aufweisen. Um Kratzer zu mildern und leichte Schäden zu beheben, empfehlen wir den Einsatz des Kits aus dem Lieferumfang (REPAIR KIT – Kode Nr. 32204003T): ein Fläschchen Flüssiglack und ein Pinsel; damit können schadhafte Stellen lackiert und der Holzton allgemein aufgefrischt werden.

Holz ist ein Naturprodukt, das von einem Exemplar zum anderen leichte Farb-und Strukturunterschiede aufweisen kann.

Buffet

Classica

Distributore caffè linea classica

Classica coffee urn
Distributeur de café Classica
Dispensador de café Classica
Kaffeedispenser Classica

	Lt	Oz	Cm	H. Cm
303 ... 52 549	7	245	32 x 25	53
303 ... 52 550	10	350	24 x 32	52

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Distributore succhi linea classica

Classica juice dispenser
Distributeur de jus Classica
Dispensador de zumo Classica
Saftspender Classica

	Lt	Oz	Cm	H. Cm
303 ... 52 603	8	280	25 x 36	72

Classica

Scaldavivande rettangolare linea Classica

Classica rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Classica
Chafing dish rectangular Classica
Chafing Disch Classica , rechteckig

	GN	In.	Cm	H. Cm
303 .. 52 612	1/1	1/1	67 x 43	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande tondo linea Classica

Classica round chafing dish
Chafing dish rond Classica
Chafing dish redondo Classica
Chanfing Dish Classica, rund

	Ø Cm	Ø In.
303 .. 52 613	30	11,3/4
303 .. 52 614	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Iseo

Distributore caffé linea Iseo

Iseo coffee urn
Distributeur de café Iseo
Dispensador de café Iseo
Kaffeedispenser Iseo

	Cm	Lt
305 55 52 553	25 x 32 x 51	7
305 55 52 584	25 x 32 x 61	12

Scaldacaffè a combustibile solido, predisposto per piastra elettrica

Coffee urn solid fuel burner,
electric heating element available as optional.

Distributore succhi linea Iseo

Iseo juice dispenser
Distributeur de jus Iseo
Dispensador de zumo Iseo
Saftspender Iseo

	Cm	Lt
305 55 52 590	25 x 34 x 65	8

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Iseo

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande rettangolare linea Iseo

Iseo rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Iseo
Chafing dish rectangular Iseo
Chafing Dish Iseo, rechteckig

	Cm	In.	Cm	H Cm
305 .. 52 615	1/1	1/1	68 x 51	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande tondo linea Iseo

Iseo round chafing dish
Chafing dish rond Iseo
Chafing dish redondo Iseo
Chafing Dish Iseo, rund

	Ø Cm	Ø In.	Cm	H Cm
305 .. 52 616	30	11,3/4	43 x 43	38
305 .. 52 617	40	15,3/4	52 x 52	46

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Scaldavivande tondo ad induzione

Induction chafing dish
Chafing dish â induction
Chafing dish redondo de inducción
Chafing Dish, induktion

	Ø In.	Ø In.	Cm	H. Cm
305 05 52 628	40	15,3/4	45	18

Iseo

Distributore caffé

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeedispenser

	Lt	Oz	Cm	H. Cm
V77 05 52 DCA	7	245	25 x 32	54
V77 05 52 DCA 1	10	350	21 x 33	65

Scaldacaffè a combustibile solido,predisposto per piastra elettrica.
Solid fuel burner, coffee warmer electric heating element available.

Distributore succhi con rubinetto in metallo

Juice dispenser with metal tap
Distributeur de jus avec robinet en métal
Dispensador de zumo con grifo en metal
Saftdispenser - Habn aus Metal

	Lt	Oz	Cm	H. Cm
V77 05 52 DSM	8	280	25 x 36	62

Iseo

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. V77 07 ..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Scaldavivande rettangolare linea Imperial

Imperial rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Imperial
Chafing dish rectangular Imperial
Chafing Dish Imperial, rechteckig

	GN	In.	Cm	H Cm
V77 05 52 CHR	1/1	1/1	65 x 47	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Scaldavivande tondo linea Imperial

Imperial round chafing dish
Chafing dish rond Imperial
Chafing dish redondo Imperial
Chafing Dish Imperial, rund

	Ø Cm	Ø In.	Cm	H Cm
V77 05 52 CHT	40	40,3/4	57 x 59	49

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Piastra elettrica per distributore caffè

Electric plate for coffe urn
Elément électrique pour distributeur de café
Elemento eléctrica para dispensadore de café
Elektroelement für Kaffeedispenser

	Ø Cm	Ø In.
305 05 52 576	14	5,1/2
305 05 52 643	14	5,1/2

(Con regolatore - With power regulator)

Piastra elettrica per scaldavivande tondo Ø Cm 30-40

Electric plate for Ø Cm 30-40 round chafing dish
Elément électrique pour chafing-dish rond Ø Cm 30-40
Elemento eléctrica para chafing dish redondo Ø Cm 30-40
Elektroelement für runden Chafing Dish Ø Cm 30-40

	Cm	In.
305 05 52 546	21 x 20	8,1/4 x 7,7/8
305 05 52 611	21 x 20	8,1/4 x 7,7/8

(Con regolatore - With power regulator)

Piastra elettrica rettangolare per scaldavivande gn 1/1

Rectangular plate for GN 1/1 chafing dishes
Elément électrique rectangulaire pour chafing-dishes GN 1/1
Elemento eléctrica rectangular para chafing dishes GN 1/1
Elektroelement für rechtekigen Chafing Dish GN 1/1

	Cm	In.
305 05 52 547	26x20	10,1/4 x 7,7/8
305 05 52 610	26x20	10,1/4 x 7,7/8

(Con regolatore - With power regulator)

Fornelletto per scaldavivande

Chafing-dish burner
Porte brûleur pour chafing dish
Contenedor de combustible para chafing dish
Brennstoffhalter für Chafing Dish

1. 305 05 52 536 (Fornello - Burner)
2. 305 05 72 519 (Combustibile - Solid fuel)

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. V77 07 ..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Portavivande 1/1 - 2/3 in acciaio inossidabile

Food pan, 1/1 - 2/3, stainless steel
Bac 1/1 - 2/3 en acier inoxidable
Cubeta 1/1 - 2/3 en acero inoxidable
GN -Behälter 1/1, Edelstahl rostfrei

		Cm	In.
(1/1)	305 05 72 511	53 x 32,5 x 6,5	20,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2
(2/3)	305 05 72 514	34,5 x 32,5 x 6,5	13,5/8 x 12,3/4 x 2,1/2
(1/3)	305 05 72 513	17,6 x 32,5 x 6,5	6,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2

Portavivande 1/3 - 1/2 in acciaio inossidabile

Food pan, 1/3 - 1/2 stainless steel
Bac 1/3 - 1/2 en acier inoxidable
Cubeta 1/3- 1/2 en acero inoxidable
GN -Behälter 1/3-1/2, Edelstahl rostfrei

		Cm	In.
(1/3) 1pz. - 1 pc.	305 05 72 513	17,6 x 32,5 x 6,5	6,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2
(1/2) 1pz. - 1 pc.	305 05 72 512	26,5 x 32,5 x 6,5	10,3/8 x 12,3/4 x 2,1/2

Set zuppiere per scaldavivande tondo Cm 40

Soup tureen set for Cm 40 round chafing dish
Set de soupières pour chafing dish rond Cm 40
Set de soperas para chafing dish redondo Cm 40
Suppenchüsselset fur Chafing Dish rund Ø Cm 40

	Ø Cm	Ø In.
305 05 52 627 Adattatore - Adapter	40	15,3/4
	Lt	Oz
305 05 15 796 Zuppiera - Souptureen	4,2	142

Set minestre per scaldavivande rettangolare

Soup tureen set for rectangular chafing dish
Set de soupières pour chafing dish rectangulaire
Set de soperas para chafing dish rectangular
Suppenchüsselset fur Chafing Dish rechteckig

		Cm	In.
305 05 52 626	Adattatore - Adapter	1/1	1/1
		Lt	Oz
305 05 15 796	Zuppiera - Soup tureen	4,2	142

Portavivande in porcellana

Food pan, porcelain
Bac en porcelaine
Cubeta en porcelana
Porzellanbehälter

		Cm	In.
305 21 52 557	1/1	53 x 32,5x6,5	20,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2
305 21 52 583	2/3	35,3 x 32,5 x 6,5	13,3/4 x 12,3/4 x 2,1/2
305 21 52 581	1/2	26,5 x 32,5 x 6,5	10,3/8 x 12,3/4 x 2,1/2
305 21 52 582	1/3	17,6 x 32,5 x 6,5	6,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2

Portavivande tondo in acciaio inossidabile

Round food pan, stainless steel
Bac rond en acier inoxidable
Cubeta redonda en acero inoxidable
Behälter rund, edelstahl rostfrei

	Ø Cm	Ø In.
305 05 72 516	30	11,3/4
305 05 72 517	40	15,3/4

Portavivande tondo in porcellana

Round food pan, porcelain
Bac rond en porcelaine
Cubeta redonda en porcelana
Porzellanbehälter, rund

	Ø Cm	Ø In.
305 21 72 756	30	11,3/4
305 21 52 559	40	15,3/4

Inserto scaldavivande tondo in porcellana

Food pan half round chafing dish, porcelain with divider
Bac double en porcelaine pour chafing dish rond
Cubeta en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaneinsatz, 2tlg fur chafing dish rund

	Ø Cm	Ø In.
305 21 71 951 (1 Pz.)	40	15,3/4

Portauovo per scaldavivande tondo in porcellana

Egg holder for round chafing dish, porcelain
Porte-oeufs en porcelaine pour chafing dish rond
Porta huevos en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaneiereinsatz für chanfing dish rund

	Cm	Ø In.
305 21 71 950	40	15,3/4

Iseo

Caraffa vetro acqua frizzante con coperchio basculante

Sparkling water glass picther with smart lid
Carafe en verre à eau gazeuse avec couvercle basculant
Jarra de vidrio agua con gas con tapa basculante
Wasser Karaffe (Kohlen saüve) mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 549	1	35

Caraffa vetro con coperchio basculante

Water glass picther with smart lid
Carafe en verre avec couvercle basculant
Jarra de vidrio con tapa basculante
Wasser Karaffe mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 548	1	35

Caraffa termica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

Caraffa termica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
V01 05 08 T06	0,70	21
V01 05 08 T10	1,00	35
V01 05 08 T15	1,15	53
V01 05 08 T20	2,00	70

Caraffa succhi con coperchio

Uice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53

Caraffa succhi

Juice pitcher
Carafe à jus
Jarra zumo
Saftkrug

(Argentata - silver plated)

	Lt	Oz
310 07 08 546	2,0	70

Supporto refrigerato con caraffe succhi (4 pz.) Con alzata

Thermal stand with juice pitchers (4 - pc) with plate
Présentoir réfrigrigeré avec carafes à jus (4 - pcs) avec étagère
Expositor refrigerante con jarras de zumo (4 pzs) con plato
Saftkaraffenständer, gekühlt mit gläserständer

	H. Cm	H. In.
V77 05 52 SCA	70	27,1/2
	Ø 41,5 base	Ø 16,3/8 base
	Ø 38,5 alzata	Ø 15,1/8 plate
	16,4 Sede caraffa	Ø 6,1/2 pitcher seat
	Lt	Oz
400 04 79 300 Brocca acqua - Water pitcher	1,5	53

Supporto refrigerato con caraffe succhi (4 pz.)

Thermal stand with juice pitchers (4 - pc)
Présentoir réfrigrigeré avec carafes à jus (4 - pcs)
Expositor refrigerante con jarras de zumo (4 pzs)
Saftkaraffenständer, gekühlt

	H. Cm	H. In.
V77 05 52 SCA 1	36	14,1/8
	Ø 41,5 base	Ø 16,3/8 base
	16,4 Sede caraffa	Ø 6,1/2 pitcher seat
400 04 79 300 Brocca acqua - Water pitcher	1,5	53

Iseo

Portacereali girevole con 3 comparti

Rotating cereal stand, 3 - dish
Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments
Dispensador de cereales giratorio 3 sectores
Büffet-Ständer - drehbar mit drei Glasschalen

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CV3	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro - With glass bowls

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CC3	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro e coperchi in metacrilato
With glass bowls and acrylic lids

Portacereali girevole con 6 comparti

Rotating cereal stand 6 - dish
Distributeur à céréales pivotant à 6 compartiments
Dispensador de cereales giratorio 6 sectores
Büffet-Ständer - drehbar mit sechs Glasschalen

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CV6	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro - With glass bowls

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CC6	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro e coperchi in metacrilato
With glass bowls and acrylic lids

Distributore cereali girevole a 3 comparti con base in acciaio inossidabile

Rotating cereal dispenser with stainless steel base, triple
Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments avec base en acier inoxidable
Dipensador de cereales giratorio 3 sectores con base de acero inoxidable
3-Müeslidispenser-drehbar, mit Edelstahlfuß

	Ø Cm	H. Cm	Lt
V77 05 52 CD6	42	60	3 (x3)
	Ø In.	H. In.	Oz
	16,1/2	23,5/8	106 (x3)

Distributore cereali con base in acciaio inossidabile

Cereal dispenser with stainless steel base
Distributeur céréales avec base en acier inoxidable
Dispensador de cereales con base de acero inoxidable
Müeslidispenser mit Stahlbochen

	Cm	H. Cm	Lt
V77 05 52 CD4 - Singolo - Single	31 x 21	56	3
	In.	H. In.	Oz
	12,1/4 x 8,1/4	22	106
	Cm	H. Cm	Lt
V77 05 52 CD5 - 2 comparti - Double	37,5 x 24,5	57	3 (x2)
	In.	H. In.	Oz
	14,3/4 x 9,5/8	22,1/2	106

Portaformaggi / affettati rettangolare non refrigerato - piano in polietilene

Rectangular cheese / cold cuts dish, non-thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rectangulaire non réfrigéré - Planche en polyéthylène
Quesera rectangular no refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, nicht gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm	In.
V77 05 54 G11	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4
V77 05 54 G21	63 x 53	25,5/8 x 20,7/8

Portaformaggi / affettati rettangolare refrigerato - piano in polietilene

Rectangular cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm	H. In.
V77 05 54 G11 R	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4

Portaformaggi / affettati tondo non refrigerato - piano in polietilene

Round cheese / cold cuts dish, non-thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond non réfrigéré - Planche en polyéthylène
Quesera redonda no refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, nicht gekühlt, Platte aus Acryl

	Ø Cm	Ø In.
V77 05 54 T46	46	18,1/8

Portaformaggi / affettati tondo refrigerato - piano in polietilene

Round cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera redonda refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, gekühlt, Platte aus Acryl

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 54 T46 R	46	5	18,1/8	2

Iseo

Portaburro tondo

Butter cooler, round
Beurrier rond
Mantequera redonda
Butterkühler, rund

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 09 T46	46	5	18,1/8	2
V77 05 09 T32	32	6	12,5/8	2,3/8

Portayogurt tondo

Yougurt dish, round
Plateau porte-yogourt rond
Bandeja yogurt redonda
Joghurtplatte, rund

	Ø Cm	H. Cm	Ø In.	H. In.
V77 05 52 T46	46	5	18,1/8	2

Coperchio in metacrilato con pomolo in metallo per rinfresca yogurt/macedonia

Acrylic lid with metal knob for fruit/salad cooler
Couvercle acrylique avec pommeau en métal pour rafraîchisseur
Tapa acrílica con pomo en metal para el macedonia/yogurt refrigerado
Deckel aus Metakryl mit Metalknopf für joghurt/fruchtsalat kühlschale

	Ø Cm	Ø In.
310 12 15 790	23	9

Rinfresca yogurt / macedonia

Yogurt / fruit salad cooler
Rafraîchisseur à yogourt / salade de fruits
Bol yogur / macedonia refrigerado
Obstsalat / Joghurtschale, gekühlt

	Ø Cm	Ø In.
305 05 43 601	28	11,1/8

310 12 15 790
Coperchio metacrilato - Acrylic lid
310 08 42 527
Coppa in vetro - Glass bowl

Vassoio sovrapponibile tondo gastronorm

Gastronorm round tray, stackable
Plateau empilable rond gastronorme
Bandeja apilable redonda gastronorm
Gastronorm Tablett, rund, stappelbar

	Ø Cm	Ø In.
V01 05 23 T46 S	46	18,1/8
V01 05 23 T54 S	54	21,1/4

Vassoio sovrapponibile rettangolare gastronorm

Gastronorm rectangular tray, stackable
Plateau empilable rectangulaire gastronorme
Bandeja apilable rectangular gastronorm
Gastronorm Tablett, rechteckig, stappelbar

	Cm	In.
V01 05 23 G11 S	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21 S	65 x 53	25,5/8 x 20,7/8

Vassoio rettangolare gastronorm

Gastronorm rectangular tray
Plateau rectangulaire gastronorme
Bandeja rectangular gastronorm
Gastronorm Tablett, rechteckig

	Cm	H. In.
V01 05 23 G12	26,5 x 32,5 (1/2)	10,3/8 x 12,3/4
V01 05 23 G11	53 x 32,5 (1/1)	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21	65 x 53 (2/1)	25,5/8 x 20,7/8

Vassoio rettangolare gastronorm con maniglie

Gastronorm rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire gastronorme avec poignées
Bandeja rectangular gastronorm con asas
Gastronorm Tablett, mit Griffen - rechteckig

	Cm	H. In.
V01 05 23 G11 M	53 x 32,5 (1/1)	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21 M	65 x 53 (2/1)	25,5/8 x 20,7/8

Iseo

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. V77 07 ..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Vassoio tondo bar con maniglie

Round bar tray with handles
Plateau rond bar avec anses
Bandeja redonda bar con asas
Austellplatte mit Griffen

	Ø Cm	Ø In.
305 05 23 566	32	12,5/8
305 05 23 567	38	15
305 05 23 775	46	18,1/8
305 05 23 776	54	21,1/4

Vassoio tondo bar

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

	Ø Cm	Ø In.
305 05 23 564	32	12,5/8
305 05 23 565	38	15
305 05 23 774	46	18,1/8
305 05 23 734	54	21,1/4

Portaprosciutto con base in marmo

Ham holder with marble base
Porte-jambon avec base en marbre
Jamonero con base de mármol
Schinkenbasis aus Marmor

	Cm	In.
305 05 91 657	22 x 58 x 18	8,5/8 x 22,7/8 x 7

Piatto salmone (argentato / legno)

Salmon cutting board (electro-plated stainless steel and wood)
Planche à saumon (acier argenté et bois)
Fuente salmón (acero plateado y madera)
Lachsplatte, versilbert mit Holz

	Cm	In.
305 07 22 656	87 x 19	34,1/4 x 7,1/2

Vassoio rettangolare con tagliere in legno

Rectangular tray with wooden cutting board
Plateau rectangulaire gastronorme avec planche à découper en bois
Bandeja rectangular con tabla de cortar de madera
Gastronorm Tablett mit Holzplatte - rechteckig

	Cm	In.
305 05 23 789	50 x 38	19,3/4 x 15

Cestino portabrioches tondo

Croissant basket, round
Corbeille ronde à viennoiseries
Cesta de buffet redonda
Büffetkorb, rund

	Ø Cm	Ø In.
V77 04 52 T44	44	17,3/8

Cestino portabrioches rettangolare

Croissant basket, rectangular
Corbeille rectangulaire à viennoiseries
Cesta de buffet rectangular
Büffetkorb, rechteckig

	Cm	In.
V77 04 52 R50	50,29/5	19,3/4 x 11,5/8

Tostiera

Electrical conveyor toaster
Toasteur électrique professionnel
Tostadore eléctrica de cinta transportadora
Elektrischer durchlauftoaster

	Cm	H. Cm	Kw
305 05 52 655	53 x 37	40	1,34

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel

Vassoio torta con bascula

Cake tray with rolltop cover
Plateau à gateaux avec couvercle
Bandeja tarta con tapa
Ortentablett mit speseglocke

	Ø Cm	Ø In.
305 05 42 602	37	14,1/2

Alzata torta con bascula

Cake stand with rolltop cover
Presentoir à gateaux avec couvercle
Soporte tarta con tapa
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In.
305 05 42 601	37	14,1/

Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gateaux
Soporte tarta
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In.
305 05 42 516	22	8,5/8
305 05 42 517	32	12,5/8
305 05 42 518	42	16,1/2

Alzata frutta 3 piani

Fruit stand, 3 - tier
Plat à fruits sur pied, 3 étages
Frutero, 3 pisos
Obstständer, 3 stufig

	Ø Cm	H. Cm	H. In.
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50	19,3/4

Alzata torta nuziale

Wedding cake stand
Presentoir à gâteaux de mariage
Porta tarta nupcial
Hochzeitstortenplatte

	Ø Cm	H. Cm	H. In.
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54	21,1/4

Manhattan

Broggi has designed Manhattan,
a creative support for food preparation in the restaurants, versatile, multipurpose and nice to see. Ideal base for a finger-food buffet, perfect lunch podium system thanks to the numerous accessories provided, and impressive set-up for the happy hour and the brunch. Manhattan is easy to assemble and allows the fast creation of continuously different modular shapes, in order to place every food preparation according to everyone's imagination.

Broggi crée Manhattan,
un support créatif pour la préparation en salle, versatile, plein de fantaisie et beau à voir. Base idéale pour un buffet de finger food, support impeccable pour le petit déjeuner grâce à ses nombreux accessoires corrélationnels et préparation émotionnelle parfaite pour apéritifs et brunch. Manhattan est facile à préparer et consent la création rapide de figures géométriques modulaires toujours différentes, pour positionner chaque création culinaire selon sa propre fantaisie.

Broggi firma Manhattan,
un soporte creativo para las preparaciones en salón comedor, versátil, fantasioso y bello de ver. Base ideal para un buffet de finger food, soporte impecable para almuerzos gracias a los numerosos accesorios proporcionados y al perfecto aprestamiento emocional para aperitivos y branch. Manhattan es de fácil aprestamiento y permite la rápida creación de figuras geométricas modulares siempre distintas, para posicionar cada creación culinaria según la propia fantasía.

Broggi firmiert Manhattan,
das kreative Geschirrset für Saucen - vielseitig, phantasievoll und formschön. Ideal als Basisausstattung für das Finger Food Büffet, macht es mit seinen vielen Zubehörteilen bei jedem kulinarischen Event, vom Brunch zum Aperitif, stets eine gute Figur. Manhattan ist handlich, praktisch und regt zu unterschiedlichsten geometrischen Gestaltungen an, die jede kulinarische Köstlichkeit in ihrem besten Outfit präsentieren.

Design buffet

Manhattan

Creatività **contemporanea**

Broggi firma Manhattan,
un supporto creativo per le preparazioni in sala, versatile, fantasioso e bello da vedere. Base ideale per un buffet di finger food, impeccabile supporto da colazione grazie ai numerosi accessori correlati e perfetto allestimento emozionale per aperitivi e brunch. Manhattan è facile da allestire e consente la veloce creazione di figure geometriche modulari sempre diverse, per posizionare ogni creazione culinaria secondo la propria fantasia.

Manhattan

SET 1

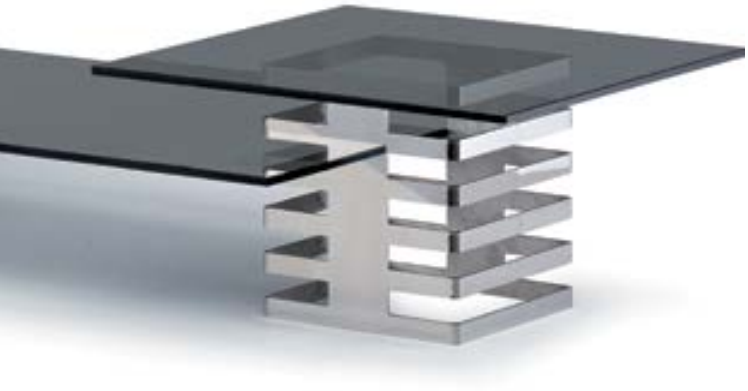
Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A01	140 x 42	65

SET 4

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A04	260 x 42	65



SET 3

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A03	150 x 145	65

SET 2

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A02	140 x 42	50

Manhattan

Tower

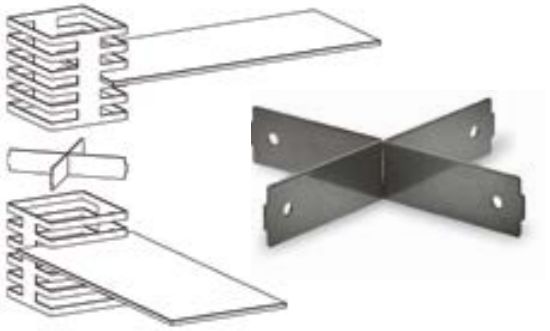
Tower
Tower
Tower
Tower

	Cm	H. Cm
305 05 42 604	20 x 20	10
305 05 42 605	20 x 20	22
305 05 42 606	20 x 20	34
305 05 42 607	20 x 20	58

Modulo a croce

Cross-shaped extension unit
Croix
Módulo con forma de cruz
Verbindungskreuz

	H. Cm
305 05 42 608	9,5



Scala angolare 4 ripiani

4-shelf corner ladder
Etagère angulaire 4 étages
Escalera angular 4 estantes
Eck-Leiter (4 Stufen) Plexiglas

V87 12 42 SA2

Coppa quadrata in plexiglass fumé

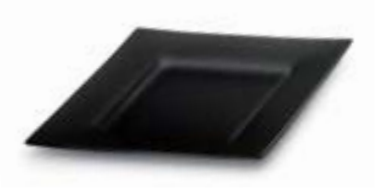
Smoky plexiglass salad bowl, square
Bol plexiglass fumé carrén
Ensaladera acrílica fumé cuadrada
Salatschale Plexiglas viereckig Smoky

	Cm	H. Cm
V87 12 42 C01	34 x 34	11
V87 12 42 C02	34 x 34	19

Piatto quadrato plexiglass fumé

Smoky plaxiglass buffet plate, square
Plat plexiglass fumé carré
Plato acrílico fumé cuadrado
Buffetplatte Plexiglas viereckig Smoky

	Cm
V87 12 42 P01	30 x 30



Piano in vetro fumé

Smoky glass top
Dessus en verre fumé
Tablero de cristal fumé
Glasplatte Smoky

	Cm
V87 08 42 Q01	30 x 30
V87 08 42 Q02	42 x 42
V87 08 42 R01	30 x 70
V87 08 42 R02	30 x 100
V87 08 42 R03	42 x 70
V87 08 42 R04	42 x 100

Piano in ardesia

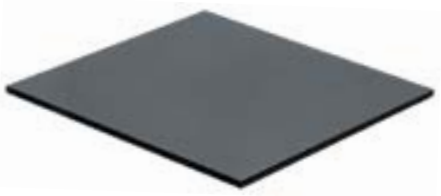
Slate top
Dessus en ardoise
Tablero de pizarra
Schieferplatte

	Cm
V87 09 42 Q01	30 x 30
V87 09 42 Q02	42 x 42
V87 09 42 R01	30 x 70
V87 09 42 R02	30 x 100
V87 09 42 R03	42 x 70
V87 09 42 R04	42 x 100

Piano in mdf

Mdf top
Dessus en mdf
Tablero de mdf
Mdf Platte

	Cm
V87 04 42 Q01	30 x 30
V87 04 42 Q02	42 x 42
V87 04 42 R01	30 x 70
V87 04 42 R02	30 x 100
V87 04 42 R03	42 x 70
V87 04 42 R04	42 x 100



Totem

Totem
Totem
Totem
Totem

	Cm	H. Cm
305 05 42 609	24 x 24	14
305 05 42 610	24 x 24	22
305 05 42 611	32,5 x 32,5	14
305 05 42 612	32,5 x 32,5	22

Design buffet

Manhattan

Manhattan

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox

Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 693	60,5 x 40,5	39,5
GN 2/3		
305 05 52 695	43 x 40	21

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox /vetro

Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 692	60,5 x 40	39,5
GN 2/3		
305 05 52 694	43 x 40	21

Scaldavivande con gambe e coperchio in acciaio inox

Chafing dish with St. Steel stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahldeckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 670	63 x 42	31
GN 2/3		
305 05 52 675	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Scaldavivande con gambe e coperchio acciaio inox/vetro

Chafing dish with St. Steel/glass stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox / verre
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahl / Glass deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 679	63 x 43	33
GN 2/3		
305 05 82 683	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Manhattan

Caratteristiche tecniche

A Asportabilità del coperchio a 90° con estrema facilità.
B Coperchio leggero e facilmente maneggiabile.
C Blocco automatico dell'estrazione del coperchio in fase di lavoro (da 0° a 89°).
D Chiusura e apertura frenata del coperchio. Sistema di cerniere brevettate Abert
E Il coperchio si ferma, quando è lasciato, in qualsiasi posizione da 0° a 70°.
F Superati i 70° il coperchio si apre completamente lasciandolo andare.
G La cerniera è un meccanismo a molla, inalterabile nel tempo, non necessita di regolazione e di manutenzione in quanto non ha frizione.
H Tutti i meccanismi sono costruiti in pregiati materiali inossidabili, quindi resistenti alla corrosione, agli ambienti umidi e adatti al contatto con gli alimenti.
I Lo scaldavivande è progettato per raccogliere la condensa in modo da lasciare il piano di appoggio completamente asciutto.
L Può essere utilizzato sia con riscaldamento elettrico sia con fornelli a combustibile solido.

Technical characteristics

A Easily removable cover, at 90°.
B Light and easy-to-handle cover.
C Automatic block of cover pull out when in operation (from 0° to 89°).
D Closing and opening slowed by cover. Abert patented system.
E The cover stops, when released, in any position from 0° to 70°.
F Over 70° the cover opens fully when released.
G The hinge is a spring mechanism, inalterable in time, it does not need regulation and maintenance as it has no clutch.
L All the machineries are built in refined stainless materials, thus resistant to corrosion, humid environment and suitable for food contact.
I The chafing dish is designed to collect condensation, in order to keep the support base completely dry.
L Both electric warming and solid-fuelburners can be used.

Technische Merkmale

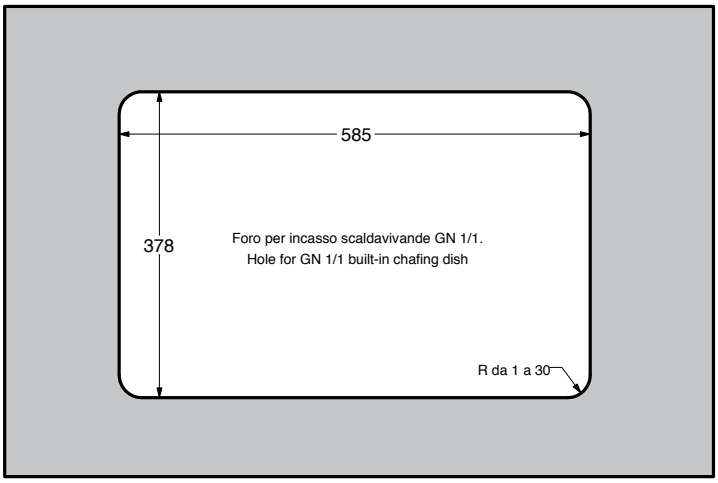
A bei 90° Neigung bequem abnehmbarer Deckel.
B leichter und besonders handlicher Deckel
C automatische Sperre des Deckels in der Arbeitsphase (von 0° bis 89°
D Gebremstes Öffnen und Schließen des Deckels Patentgeschütztes Abert Scharniersystem
E Beim Loslassen hält der Deckel in jeder Position zwischen 0° und 70° an.
F Über 70° hinaus öffnet er sich vollständig
G Das Scharnier ist ein dauerhafter Springfedermechanismus, der nicht reguliert werden muss und wartungsfrei ist (ohne Kupplung).
H Sämtliche Mechanismen sind aus hochwertigen rostfreien Werkstoffen, d.h. korrosionsfest, beständig gegen Feuchtigkeit, für Nassräume geeignet und lebensmitteltauglich.
I Der Aufwärmeteller ist so gestaltet, dass er jede Kondensbildung aufnimmt und die Ablagefläche vollkommen trocken lässt.
L Er kann sowohl bei elektrischer Erhitzung wie auf einem mit festem Brennstoff betriebenen Herd benutzt werden.

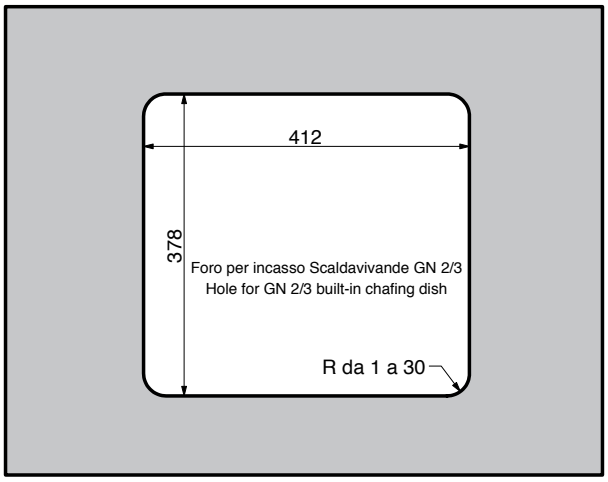
Caractéristiques techniques

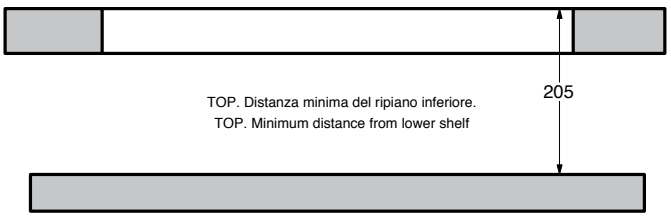
A Le couvercle est extrêmement facile à enlever à 90°.
B Couvercle léger et facilement maniable.
C Bloc automatique de l'extraction du couvercle en phase de travail (de 0° à 89).
D Fermeture et ouverture freinée du couvercle. Système de charnière breveté Abert
E Le couvercle s'arrête, quand il est laissé, dans n'importe quelle position de 0° à 70°.
F Après avoir dépassé 70°, le couvercle s'ouvre complètement, en le laissant aller.
G La charnière est un mécanisme à ressort, inaltérable dans le temps, elle ne nécessite d'aucun réglage ni d'entretien, vu qu'elle n'a pas de friction.
H Tous les mécanismes sont construits en matériaux inoxydables de qualité, donc résistants à la corrosion, aux environnements humides et appropriés aux contact avec les aliments.
I Le chauffe-plats est conçu pour recueillir la condensation de façon à laisser le plan d'appui complètement sec.
L Il peut être utilisé tant avec le réchauffement électrique qu'avec fourneaux à combustible solide.

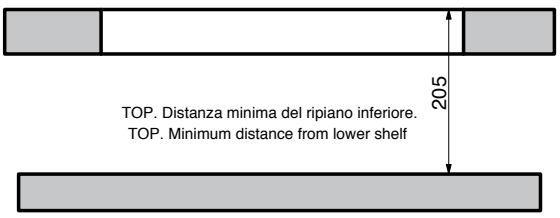
Características técnicas

A Extrema facilidad de remoción de la tapa a 90°.
B Tapa liviana y fácilmente manipulable.
C Bloqueo automático de la remoción de la tapa en fase de trabajo (de 0° a 89°).
D Cierre y apertura frenada de la tapa. Sistema de cremalleras patentado Abert.
E De ser soltada, la tapa se detiene en cualquier posición entre 0° y 70°.
F Superados los 70° la tapa, de ser soltada, se abre completamente.
G La cremallera es un mecanismo de resorte, inalterable en el tiempo, no requiere ajustes o mantenimiento puesto que no tiene rozamiento.
H Todos los mecanismos están construidos con materiales preciados inoxidables, por lo tanto resistentes a la corrosión, a los ambientes húmedos y aptos para el contacto con los alimentos.
I El calientaplatos está proyectado para recoger la condensación de tal manera que el plano de apoyo quede perfectamente seco.
L Puede ser utilizado tanto con sistema de calentamiento eléctrico como con hornillos de combustible sólido.









Manhattan

Scaldavivande GN 1/1 per supporti Manhattan

GN 1/1 built-in chafing dish
Chafing dish encastrable GN 1/1
Chafing dish empotrable GN 1/1
Eingebautes Chafing Dish GN 1/1

305 05 52 665
Con coperchio in acciaio inox
With Stainless steel cover

305 05 52 678
Con coperchio in vetro
With glass cover

G 030 552 665

305 05 72 511

305 05 52 666

305 05 52 536
B25 05 52 665

Completo di due fornelli a combustibile solido
e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso
Supporti Manhanttan esclusi

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.
Manhattan stand excluded

G25 05 52 670

Set refrigerato a incastro GN 1/1

GN 1/1 built-in thermal set
Set réfrigéré encastrable GN 1/1
Set refrigerado empotrable GN 1/1
Eingebautes Thermo-Einsatz GN 1/1

305 05 52 698
Con coperchio in vetro
With *glass cover*

G03 05 52 670

305 05 72 511

B4 705 52 668

V77 12 95 G00

305 05 52 671

G25 05 52 670

Set refrigerato GN 1/1 H.7,2 Cm completo di bacinella in acciaio inox, griglia in acciaio inox, eutettici, vassoio GN 1/1 H.Cm 2 in acciaio inox. Supporti Manhanttan esclusi

Thermal set GN 1/1 H. 7,2 Cm with St. Steel pan, St. Steel grid, ice packs, St. Steel tray GN 1/1 H. Cm 2. Manhattan stand excluded

Manhattan System

Coperchio GN 1/1 in acciaio inox
GN 1/1 stainless steel cover
Couvercle an acier inox GN 1/1
Tapa de acero inox GN 1/1
Edelstahldeckel GN 1/1
G03 05 52 665 H 7,2 Cm

Coperchio GN 1/1 in vetro
GN 1/1 glass cover
Couverche en verre GN 1/1
Tapa de vidrio GN 1/1
Glasdeckel GN 1/1
G03 05 52 670 H 7,2 Cm

Griglia
Grid
Grille
Reja
Gittereinsatz
B4 705 52 668 H 2 Cm

Eutettico
Ice pack
Bloc réfrigérant
Acumulador de frío
Kühlakku
V77 12 95 G00

Portavivande GN 1/1 acciaio inox
Food pan
Bac
Cubeta
Einsatz
305 05 72 511 H 6,5 Cm - acciaio Inox

Bacinella GN 1/1 acciaio inox
Pan
Bassine
Cubeta
Einsatz tief
305 05 52 666
305 05 52 671

Supporto per set refrigerato
Stand for thermal set
Support pour set réfrigéré
Soporte para set refrigerado
Ständer für Thermo-Einsatz
G25 05 52 670

Piastra elettrica
Electric hot plate
Plaque électrique
Placa eléctrica
Elektrische Platte
305 05 52 547
305 05 52 610 con regolatore

Fornelletto per scaldavivande
Chafing-dish burner
Porte brûleur pour chafing dish
Contenedor de combustible para chafing dish
Brennstoffhalter für Chafing Dish
305 05 52 536

Combustibile per scaldavivande
Solid fuel for chafing dish burner
Combustible pour chafing dish
Combustible para chafing dish
Brennstoff für Chafing Dish
305 05 72 519

Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
305 05 72 511 H. 6,5 Cm

Vassoio GN 1/1 in acciaio inox
Tray, Gn 1/1, stainless steel
305 05 72 760 H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
305 05 72 514 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
305 05 72 513 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
305 05 72 512 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
3052152672 H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582 H. 6,5 Cm

Piatto piano quadrato in porcellana
Square flat plate, porcelain
263 33 42 649 22x22 Cm

Piatto fondo quadrato in porcellana
Square deep plate, porcelain
263 33 42 130 22x22 Cm

Zeta

Distributore succhi refrigerato

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 633 ■	7	25 x 35	53
305 45 52 633 □			
305 05 52 644 ■	3,5	18 x 30	48
305 45 52 644 □			

Distributore caffè

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 631 ■	7	25 x 35	54
305 45 52 631 □			
305 05 52 632 ■	10	25 x 35	62
305 45 52 632 □			

Zeta

Distributore cereali

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealienspender 1-fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 636 ■	1,5	15 x 24	58
305 45 52 636 □			

Distributore cereali 2 comparti

Double cereal dispenser
Distributeur céréales double
Dispensador cereales doble
Cerealienspender 2-Fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 635 ■	2 x 1,5	25 x 32	58
305 45 52 635 □			

Zeta

Rinfrescacaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher
Rafraîchisseur à 2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

	Cm	H. Cm	Lt
305 05 52 634 ■	42 x 24	22	1,5
305 45 52 634 □			

Rinfrescabottiglie termico 3 posti

3-bottle cooler
Rafraichisseur à 3 bouteilles
Enfriador para 3 botellas
Flaschenkühler 3-Fach

	Cm	H. Cm
305 05 52 646 ■	42 x 24	23,5
305 45 52 646 □		

Coppa macedonia refrigerata

Thermal fruit salad bowl
Rafraîchisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschalel

305 05 52 641 ■
305 45 52 641 □

Cm 30 x 30 x H 16 Ø 23 Cm Lt 1,8

Set 2 coppe yogurt refrigerate

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt réfrigérés
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

305 05 52 640 ■
305 45 52 640 □

Cm 42 x 24 x H. 13,5 Ø 15 Cm Lt 0,5

Set 2 coppe macedonia refrigerate

Thermal fruit-salad set, 2-bowl
Set 2 bols salade de fruits réfrigérés
Set 2 boles macedonia de frutas refrigerados
Thermo-Fruchtsalatschale 2 Stck. schwarz

305 05 52 637 ■
305 45 52 637 □

Cm 55 x 34,5 x H 16 Ø 23 Cm Lt 1,8

Zeta

Coperchio per coppette

Acrylic lid
Couvercle acrylique
Tapa acrilica
Decke aus Metakryl

305 12 15 798 White / Bianco

Supporto alto per 3 coppette

3-bowl podium, tall
Support haut à 3 coupelles
Soporte alto para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlsl

	Cm	H. Cm	Ø Cm	Lt.
305 05 54 580 ■	42,5 x 15	19	12	0,25
305 45 54 580 □				

Supporto basso per 3 coppette

Podium 3-bowl, short
Support bas à 3 coupelles
Soporte bajo para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlst

	Cm	H. Cm	Ø Cm	Lt.
305 05 54 579 ■	42,5 x 15	11,5	12	0,25
305 45 54 579 □				

Supporto alto per 2 coppe cereali con coperchio

2-bowl podium with lids, tall
Support haut à 2 coupes avec couvercles
Soporte alto para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H. Cm	Ø Cm	Lt
305 05 54 607 ■	62 x 28	30	23	1,8
305 45 54 607 □				

Supporto basso per 2 coppe cereali con coperchio

2 bowl podium with lids, short
Support bas à 2 coupes avec couvercles
Soporte bajo para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H. Cm
305 05 54 606 ■	55 x 28	10
305 45 54 606 □		

Rinfrescacaraffe 4 comparti acciaio inox

Thermal pitcher 4-pc set
Rafraîchisseur à 4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffehatter 4 Stck.

305 05 24 586 ■
305 45 24 586 □

Caraffa vetro acqua frizzante con coperchio basculante

Sparkling water glass picther with smart lid
Carafe en verre à eau gazeuse avec couvercle basculant
Jarra de vidrio agua con gas con tapa basculante
Wasser Karaffe (Kohlen saüve) mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 549	1	35

Caraffa vetro con coperchio basculante

Water glass picther with smart lid
Carafe en verre avec couvercle basculant
Jarra de vidrio con tapa basculante
Wasser Karaffe mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 548	1	35

Vassoio yogurt refrigerato, eutettici a richiesta

Thermal yogurt tray, ice packs on demand
Plateau à yaourts réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja yogures refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Joghurtplatte, Kühlelemente auf Anfrage

	Cm	H. Cm
305 05 52 638 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 638 □		

Vassoio refrigerato, eutettici a richiesta

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

	Cm	H. Cm
305 05 52 699 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 699 □		

Scaldabrioches

Croissant warmer
Chauffe-croissants
Calienta croissants
Croissantwärmer

	Cm	H. Cm
305 05 52 651 ■	55 x 34,5	24,3
305 45 52 651 □		

Vassoio formaggi ed affettati refrigerato

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

	Cm	H. Cm
305 05 54 577 ■	55 x 34,5	200
305 45 54 577 □		

Zeta

Tagliere pane con base

Bread cutting board with base
Planche à pain avec plateau
Tabla de cortar con base
Brotschneidebrett

	Cm	H. Cm
305 05 54 578 ■	55 x 34,5	6
305 45 54 578 □		

Cestino portapane con cloche

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Rattan Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H. Cm
305 05 52 642 ■	55 x 34,5	30
305 45 52 642 □		

Cestino pane acciaio inox

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H. Cm
305 05 52 650 ■	55 x 34,5	25
305 45 52 650 □		

Alzata filo per basi GN 1/1

Wire stand for GN 1/1
Support en fil pour GN 1/1
Soporte en hilo para GN 1/1
Buffetständer mit GN 1/1 Einsatz

	Cm	H. Cm
305 05 42 597	57,5 x 35,8	27,6

Supporto con schermo igienico GN 1/1

Stand with hygienic shield
Ecran hygiénique
Pantalla higiénica
Buffetständer mit Hygieneplatte

	Cm
305 12 53 609	59 x 34,4

Zeta

Alzata torta con cloche

Cake stand with roll-top cover
Présentoir à gâteaux avec couvercle roll-/top
Presentación tarta con tapa roll-top
Tortenplatte mit Rolltop

305 05 42 600 Black Nero
305 45 42 600 White Bianco

	Ø Cm	Cm	H Cm
piatto/dish	38		
base/base		18 x 18	37,2

Servitore tè/pasticceria acciaio inox

Afternoon-tea stand
Support pour service à thé
Soporte expositor platos postre
Teller-Etagere

	Cm	H. Cm
305 05 42 598	30	40
per piatti/for dishes Ø Cm 25		
305 05 42 599	31,4	41,1
per piatti/for dishes Ø Cm 30		

Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Copa punch
Punch Bowl

	Cm	H. Cm	Lt
305 05 43 613 ■	18 x 18	33	15
305 45 43 613 □			

Vassoio multifunzione
Multipurpose tray
Plateau multi-usage
Bandeja multiuso
Multifunktionstablett

	Cm	H. Cm
305 05 52 654 ■	30 x 30	4
305 45 52 654 □		

Vassoio multifunzione acciaio inox
Multipurpose tray
Plateau multi-usage
Bandeja multiuso
Multifunktionstablett

	Cm	H. Cm
305 05 52 652 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 652 □		

Distributore miele
Honey dispenser
Distributeur miel
Dispensador miel
Honigspender

	Cm	H. Cm
305 05 52 673 ■	15 x 24	33,4
305 45 52 673 □		

Contenitore miele
Honey holder
Conteneur miel
Contenedor miel
Honighalter

305 12 52 636

Portanome in metacrilato personalizzato
Acrylic name tag, customized
Porte-nom en acrylique personnalisé
Portanombre acrílico personalizado
Acryl Schilder

	Cm	H Cm
305 02 19 532 ■	10	3,5
305 02 19 533 □		

Italo is a revolutionary patented buffet system
transportable, functional, elegant and entirely made in Italy. The stocking dimensions are 132 x 65 x h 108 Cm It is composed of a trolley, containing all the tableware for the display of the buffet, and an overlapping table that become an exhibition more than 5 meters long. After that, the trolley becomes an elegant piece of furniture, in which one can store tableware.

A project of integrated furniture for all types of buffets - breakfast, coffee breaks, banquets, cocktails – consisting of trolley, table and accessories.
Wood: laminated poplar plywood.

Finish: dark oak and rosewood.
Contours and legs 18/10 stainless steel.
Anti-vibration rubberized wheels with support and pads 18/10 stainless steel.

Italo est un système révolutionnaire
breveté pour le buffet, facile à transporter, fonctionnel et élégant, entièrement fabriqué en Italie. Sa taille de stockage est de 132 x 65 x h 108 Cm Il est composé d'un chariot, contenant tout le matériel pour la présentation du buffet, et d'une table superposé qui se transforment dans une exposition de plus de 5 mètres. Le chariot devienne en suite un élégante meuble ou ranger les vaisselles.

Un projet d'ameublement intégré pour tous les genres de buffet – petit déjeuner, coffee break, banqueting, apéritifs – composé de chariot, table et accessoires.

Bois: multicouche de peuplier laminé
Finition: chêne foncé et palissandre
Contour et supports en acier inoxidable 18/10.
Roues caoutchoutées anti vibration avec support et roulements en acier inoxidable 18/10.

Italo es un sistema revolucionario patentado
para el bufé, transportable, funcional, elegante y realizado enteramente en Italia. Sus dimensiones de almacenamiento son 132 x 65 x h 108 Cm Está compuesto por un carro deservicio, que contiene todo el material para la presentación del bufé, y una mesa superpuesta que se transforman en más de 5 metros de exposición. Sucesivamente el carro se transforma en un elegante mueble donde reponer la vajilla.

Un proyecto de decoración integrado para toda tipología de bufé – desayuno – pausa café – banquetes – aperitivos – compuesto por carro de servicio, mesa y accesorios.

Madera: multiláminas de chopo laminado.
Acabado roble moro y palisandro.
Perfiles y patas de acero inoxidable 18/10.
Ruedas engomadas antivibraciones con soporte y
cojinetes de acero inoxidable 18/10

Italo ist ein revolutionäres patentgeschütztes System
für jedes Büffet: leicht zu transportieren, praktisch, elegant und vollständig in Italien hergestellt. Mit folgenden Abmessungen zum Verstauen: 132 x 65 x h 100 Cm Das System besteht aus einem Servierwagen, der das gesamte Material zur Präsentation für das Büffet enthält und aufliegendem Klapptisch, der sich in eine mehr als 5 m lange Präsentationsfläche verwandelt. Der Wagen wird dann zu einem eleganten Möbelstück, in dem das Geschirr untergebracht werden kann.

Ein einzigartiges Projekt zur praktischen Ergänzung jedes Büffets – Frühstück- Coffee Break, Bankett, Aperitif– umfasst Servierwagen, Tisch(e) und Zubehör.

Holz: Pappel Verbundholz Laminat
Optik: Eiche dunkel und Palisander
Profile und Beine aus rostfreiem Stahl 18/10.

Buffet
Italo

Italo è un sistema rivoluzionario brevettato
per il buffet, trasportabile, funzionale, elegante ed interamente realizzato in Italia. Ha dimensioni di stoccaggio di 132 x 65 x h 108 Cm E' composto da un carrello, contenente tutto il materiale per la presentazione del buffet, ed un tavolo sovrapposto che si trasformano in più di 5 metri di esposizione. Il carrello diventa successivamente un elegante mobile nel quale riporre le stoviglie.

Un progetto di arredamento integrato per ogni tipologia di buffet - colazione, coffee break, banqueting, aperitivi – composto da carrello, tavolo ed accessori.

Legno: multistrato di pioppo laminato.
Finitura rovere moro e palissandro.
Profili e gambe in acciaio inossidabile 18/10.
Ruote gommate antivibrazione con supporto e cuscinetti in acciaio

Italo

Il carrello contiene alloggi e scomparti
nei quali riporre i prodotti che successivamente verranno disposti sul tavolo. Una volta svuotato, togliendo le divisorie può essere trasformato in un mobile nel quale collocare ordinatamente le stoviglie; può inoltre essere utilizzato come piano di appoggio aggiuntivo al tavolo. Composto da materiali pregiati: acciaio e legno.
Misure: 115 x 59 x H 89 Cm

The trolley contains accommodations and sections
where one can store the products which, after that, will be placed on the table. Once empty, taking off the dividers, it can be transformed in a piece of furniture in which it is possible to store tableware tidily; also, it can be used as an additional countertop besides the table. Made of high-quality materials: steel and wood.
Size: 115 x 59 x H 89 Cm

Le chariot contient des compartiments
dans lesquels mettre les produits qui seront en suite disposes sur la table. Une fois vidé, en enlevant les partitions, le chariot peut être transformé dans un meuble dans lequel ranger les vaisselles. Rajouté à la table il peut être également utilisé comme étagère. Composé de matériaux d' haute qualité: acier et bois.
Dimensions: 115 x 59 xH. 89 Cm

El carro contiene alojamientos y compartimientos
donde reponer los productos que sucesivamente serán dispuestos sobre la mesa. Una vez vaciado, quitando los tabiques puede ser transformado en un mueble donde colocar ordenadamente la vajilla; además puede ser utilizado como plano de apoyo adicional a la mesa. Compuesto por materiales preciados: acero y madera.
Dimensiones: 115 x 58 x H 89 Cm

Der Wagen enthält Ablagen und Staufächerin
denen die Produkte Platz finden, die auf den Tisch kommen. Danach kann hier, durch Herausnahme der Trennwände, das Geschirr verstaut werden oder man kann ihn als zusätzliche Ablage zum Tisch verwenden. Aus hochwertigen Werkstoffen: Stahl und Holz.
Abmessungen: 115 x 59 x H 89 Cm

1

2

Il carrello

The trolley - Le chariot - El carro- Der wagen

3

4

Italo

Il tavolo è estensibile fino a tre volte di più rispetto alla sua lunghezza
raggiungendo i 3,9 m., mediante una operazione di apertura che dura meno di 10 secondi. Una porzione della parte centrale di tutti i piani che compongono il tavolo è estraibile, consentendo la collocazione di tre o sei scaldavivande. Composto da materiali pregiati: acciaio e legno.
Misure: 396 x 65 x H 89 Cm

The table can be extended up to three times compared with its length,
reaching 3,9 m., and the opening lasts less than 10 seconds. A portion of the central part of all the countertops of the table is removable, allowing the positioning of three or six chafing dishes. Made of high-quality materials: steel and wood.
Size: 396 x 65 x H 89 Cm

La table est extensible jusqu'à trois fois plus que sa longueur,
atteignant 3,9 m, par une opération d'ouverture qui dure moins de 10 secondes. La partie centrale de toutes les étagères qui composent la table est extractible, en permettant la mise en place de trois ou six chauffe - plats. Composée de matériaux d' haute qualité: acier et bois.
Dimensions: 396 x 65 x H 89 Cm

La mesa es extensible hasta tres veces más respecto a su longitud
alcanzando 3,9 m, mediante una operación de apertura que toma menos de 10 segundos. Una porción de la parte central de todos los planos que componen la mesa es extraíble, permitiendo la ubicación de tres o seis calientaviandas. Compuesto por materiales preciados: acero y madera.
Dimensiones: 396 x 65 x H 89 Cm

Der Tisch ist bis um das Dreifache seiner Länge ausziehbar
d.h. er erreicht, mit wenigen Handgriffen und in knapp 10 Sekunden, die Länge von 3,9 m. Ein zentraler Teilbereich zwischen den Tischflächen ist ausziehbar und bietet Platz für drei oder sechs Tellerwärmer. Aus hochwertigen Werkstoffen: Stahl und Holz.
Abmessungen: 396 x 65 x H 89 Cm

1

2

Tavolo 3

Table 3 - Table 3 - Mesa 3- Tish 3

3

4

Italo

Rovere moro

Dark oak
Chêne foncé
Roble moro
Braun dunkel Eiche

	Chiuso - Closed Cm	Aperto - Open Cm
305 04 52 647 Carrello - Trolley Chariot - Carro - Wagen	115 x 59 H. 89	
305 04 52 648 Tavolo 3 - Table 3 Table 3 - Mesa 3 - Tisch 3	133 x 65 H. 105	396 x 65 H. 89

Italo

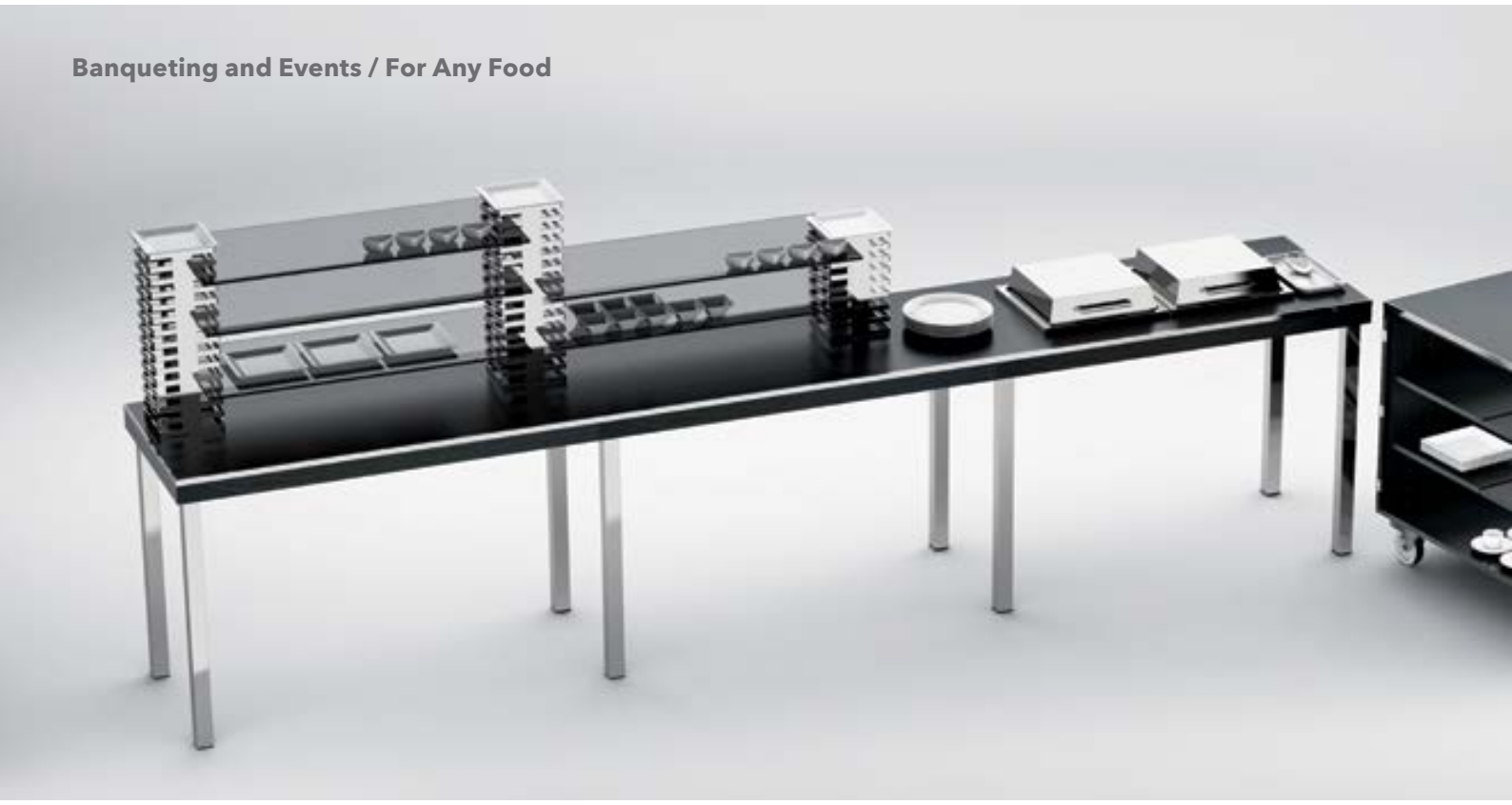
Palissandro
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Rosenholz

	Chiuso - Closed Cm	Aperto - Open Cm
305 51 52 647 Carrello - Trolley Chariot - Carro - Wagen	115 x 59 H. 89	
305 51 52 648 Tavolo 3 - Table 3 Table 3 - Mesa 3 - Tisch 3	133 x 65 H. 105	396 x 65 H. 89

Italo

Banqueting and Events / For Appetisers

Banqueting and Events / For Any Food



Banqueting and Events / For Hot Food

Breakfast

Coffee Break

Carrelli

Trolleys

Tables Roulantes

Carros

Mehrzweckwagen

Classica trolleys by Broggi are made from solid beechwood, varnished using water-based paints in accordance with European regulations on suitability for food contact. The freestanding, one-piece frame of the trolley is very sturdy. CNC machines are used for a careful manufacturing process and metal parts are made of AISI 304 stainless steel. The entire range comes in the classic and elegant Broggi mahogany colour. The trolley features four Ø125-mm swivel casters plus mechanical brake and a soft silicone coating, suitable to adjust to uneven and rugged floors. Upon request trolleys in special colours can be made at a surcharge to be defined. Special trolley versions featuring different functions can also be made upon request. Each trolley is delivered in a single package and palletised.

Les chariots de la ligne Classica de Broggi sont réalisés en bois de hêtre verni avec une peinture à base d'eau en conformité avec la réglementation européenne en matière d'aptitude au contact avec les aliments. La structure du chariot, monobloc et autoportante, est très solide. Le travail artisanal est effectué à l'aide de machines CNC et les pièces métalliques sont réalisées en acier inox AISI 304. Toute la gamme est fournie dans la classique et élégante couleur acajou Broggi. Ils ont 4 roues pivotantes de 125 mm de diamètre avec frein de stationnement mécanique et revêtement en silicone souple et appropriées pour surmonter les aspérités du plancher. Il est possible de produire des versions dans des couleurs spéciales à la demande du client avec un supplément à fixer. Toujours à la demande du client, il est possible de réaliser des versions spéciales des chariots avec des fonctions différentes. Chaque chariot est équipé d'emballage individuel et palettisé.

Los carros de la línea Classica de Broggi son elaborados con madera maciza de haya barnizada con tinte a base de agua en el respeto de la normativa europea en materia de idoneidad para el contacto con los alimentos. La estructura del carro, monoblock y autoportante, es muy robusta. La elaboración artesanal se efectúa con el empleo de máquinas CNC y las partes metálicas son realizadas con acero inoxidable AISI 304. Toda la gama es suministrada en la clásica y elegante tonalidad caoba Broggi. Tienen 4 ruedas pivotantes de 125 mm de diámetro con freno de estacionamiento mecánico y revestimiento de silicona blanda adecuadas para superar las asperezas del piso. Es posible producir versiones de colores especiales a solicitud del cliente con un sobreprecio a establecer. Igualmente a solicitud del cliente es posible realizar versiones especiales de los carros con funciones diversas. Cada carro está dotado de embalaje singular y paletizado.

Die Servierwagen der Linie Classica von Broggi sind aus massivem Buchenholz, lackiert mit Farblack auf Wasserbasis nach den Vorgaben der europäischen Richtlinie für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Der Servierwagen zeichnet sich durch eine sehr robuste, selbsttragende Blockstruktur aus. Die handwerkliche Fertigung erfolgt unter dem Einsatz von CNC Maschinen, die Metallteile sind aus rostfreiem Stahl AISI 304. Die gesamte Serie steht im klassisch eleganten Farbton Mahagoni Broggi zur Verfügung. Der Wagen hat 4 Drehräder von 125 mm Durchmesser mit mechanischer Feststellbremse und weicher Silikonbeschichtung, die für alle Arten von Fußböden geeignet ist. Nach Kundenwunsch können Ausführungen in anderen Farben gegen Aufschlag nach Vereinbarung hergestellt werden. Außerdem sind spezielle Kundenanfertigungen von Servierwagen mit verschiedenen Funktionen möglich. Jeder Wagen wird einzeln verpackt auf Palletten geliefert.

Carrelli
Classica

I carrelli della linea Classica di Broggi sono realizzati in legno massello di faggio verniciato con tinta a base di acqua nel rispetto della normativa europea in materia di idoneità al contatto con gli alimenti. La struttura del carrello, monoblocco ed autoportante, è molto robusta. La lavorazione artigianale è effettuata con l'utilizzo di macchine CNC e le parti metalliche sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304. Tutta la gamma è fornita nella classica ed elegante colorazione mogano Broggi. Hanno 4 ruote pivotanti da 125 mm di diametro con freno di stazionamento meccanico e rivestimento in silicone morbido ed adatte a superare le asperità del pavimento. E' possibile produrre versioni in colori speciali su richiesta del cliente con un sovrapprezzo da stabilire. Altrettanto su richiesta del cliente è possibile realizzare versioni speciali dei carrelli con funzioni diverse. Ogni carrello è fornito di imballo singolo e pallettizzato.

Classica

Cod. 318 04 .. ... acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
Cod. 318 07 .. ... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Carrello bolliti e arrosti chiuso

Roast beef and boiled meet trolley, closed
Table roulante à boeuf et plat du jour fermée
Carro para carne asada y cocidos cerrado
Fleisch-Menüwagen, mit Rolltop

Supporto portacoltelli estraibile
Pull-out knife holder

Rubinetto per lo scarico condensa
Steam draining tap

Termostato regolabile e termometro digitale
Adjustable thermostat and digital thermometer

Carrello arrosti

Roast beef trolley
Table roulante à boeuf
Carro para carne asada
Fleischwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 528	96 x 58	97	37,7/8 x 22,7/8	38,1/4

Set arrosti composto da tagliere in corian Cm 56,5x37,5 e due contenitori per salsa Cm 14x14x12
Carrello per servire al tavolo gli arrosti, in legno color ebano, finiture in acciaio inossidabile lucidato a specchio.
Funzionale la presenza del tagliere con un portavivande e due contenitori per salsa.

Roastbeef set composed of corian carving board Cm 56,5x37,5 and two sauce containers Cm 14x14x12
Trolley to serve roast beef, in ebony colour wood, mirror-polished stainless steel finishing.
The carving board is functional, with one food pan and two sauce containers.

Cloche a scomparsa a 180°
Foldaway dome opening at 180°

Tagliere in corian
Corian carving board

Set componibile
Modular set

Classica

Carrello bolliti

Boiled meat trolley
Table roulante à plat du jour
Carro para cocidos
Menüwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 522	96 x 58	97	37,7/8 x 22,7/8	38,1/4

Carrello per servire
al tavolo i bolliti,
in legno color ebano
e finiture in acciaio inossidabile
lucidato a specchio.
Funzionale la presenza
di due portavivande
grandi e uno piu' stretto,
che possono essere
regolabili in altezza
e consentono di tagliare
i bolliti senza toglierli
dalla vasca.

Trolley to serve boiled meat,
in ebony colour wood
and mirror-polished stainless steel
finishing.
Two big food pans
and a narrow one are
functional, as they can be
adjusted in height,
allowing to cut the
meat without taking
it out from the pan.

Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile
Stainless steel plate stand, folding

Vasche componibili in altezza
Modular adjustable pans

Set bolliti composto da due portavivande
Boiled meat set composed of two food pans

cm 33x23,5x12
cm 33x14x12

Carrello flambé a gas

Flambé trolley
Table roulante à flambée
Carro para flameado
Flambierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 539	90 x 52	90	35,3/8 x 20,1/2	35,3/8

Carrello per il servizio del flambé al tavolo. Il piano di lavoro è in corian. Il piano di servizio inferiore ha una ringhiera di protezione ed è presente un portabottiglie laterale in acciaio inossidabile.
Il fornello ha la griglia asportabile ed il bruciatore ha un dispositivo di sicurezza termocoppia secondo la normativa CE, vano portabombola in legno, dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma.
E' disponibile in legno color ebano.

Flambé service trolley.
The working deck is corian.
The service lower deck has a protective barrier and a side stainless steel bottle holder.
The stove has a removable grate and the burner has a thermocouple security device complying with CE regulations, a wooden gas cylinder cabinet, a piezoelectric ignition device and a flame adjuster.
It is available in ebony colour wood.

Cestello porta bottiglie / spezie in acciaio inossidabile
Stainless steel bottle / spice holder

Fuoco con griglia asportabile
Stove with removable grate

Dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma
Piezoelectric ignition device and flame adjuste

Classica

Cod. 318 04 .. ... acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
Cod. 318 07 .. ... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Carrello flambé ad induzione

Flambé trolley with induction plate
Table roulante à flambée à induction
Carro para flameado por inducción
Flambierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 541	90x52	90	35,3/8 x 29,1/2	35,3/8

Carrello per il servizio del flambé al tavolo dotato di piastra ad induzione.
Il piano superiore è in acciaio inossidabile.
Il piano di servizio inferiore ha una ringhiera di protezione.
Il vano per il generatore ad induzione è in legno.
Il carrello è disponibile in legno color ebano.

Flambé service trolley provided with induction plate.
The top deck is stainless steel.
The lower service deck has a protective barrier.
It has a wooden induction generator cabinet.
The trolley is available in ebony colour wood.

Generatore ad induzione
Induction generator

Piastra ad induzione
Induction plate

Piano d'appoggio con ringhiera di protezione
Top deck with protective barrier

Carrello refrigerato statico

Static refrigerated trolley.
Table roulante réfrigéree statique
Carro refrigerado estático
Wagen, mit statische Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 540	110x60	105	36,1/4 x 20,1/2	41,3/8

Termostato a cristalli liquidi regolabile
Adjustable liquid crystal thermostat

Unità refrigerante
Compressor

Gancio laterale avvolgi cavo
Side cable hook

Classica

Cod. 318 04 .. ... acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
Cod. 318 07 .. ... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Carrello refrigerato statico

Static refrigerated trolley.
Table roulante réfrigérée statique
Carro refrigerado estático
Wagen, mit statische Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 540	110x60	105	36,1/4 x 20,1/2	41,3/8

Struttura in legno massello con piani impiallacciati. Vasca in acciaio inox AISI 304, dimensioni mm 740x422xH90h.
Foro sul fondo vasca per scarico condensa. Rubinetto per scarico acqua. Cupola in plexiglass semicilindrica con apertura su due lati. Pannello comandi con termostato digitale ed interruttore di accensione con spia luminosa
Tensione rete 230 Volt monofase 50/60hz.
Cavo elettrico spiralato
Potenza 152W.
Temperatura di esercizio compresa tra 4°C e 10°C.
Condensatore 10W.
Ruote pivotanti mm 125 di cui due con freno.
Dimensioni massime Cm 110x60x105h.

Solid wood structure with veneer decks. AISI 304 stainless steel pan with dimensions mm 740x422x90 h. Condense outlet hole on the bottom. Water outlet tap. Plexiglass semi-cylindrical dome cover with opening on two sides. Operation panel with digital thermostat and power switch with indicator light. 230 Volt voltage, single phase 50/60hz.
Electric spiral cable.
Power 152W.
Operating temperature between 4°C and 10°C.
10W condenser.
Pivoting wheels mm 125, two with brakes.
Maximum dimensions Cm 110x60x105h.

Piano d'appoggio con ringhiera di protezione
Top deck with protective barrier

Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inox
Stainless steel plate stand, folding

Vasca estraibile con fori drenaggio condensa
Pull-out pan with drain holes for condensation

Cloche apribile su ambo i lati
Cloche opening in both directions

Carrello refrigerato ventilato

Ventilated refrigerated trolley
Table roulante réfrigérée ventilée
Carro refrigerado ventilado
Wagen, mit Gelüfteter Kühlung

	Cm	H. Cm	In	H. In.
318 04 51 581 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	105	43,1,1/4 x 23,5/8	43,114

Struttura in legno massello con piani impiallacciati. Vasca in acciaio inox AISI 304, dimensioni mm 700x395x90h. Foro sul fondo vasca per scarico condensa. Rubinetto per scarico acqua. Cupola in plexiglass semicilindrica con apertura su due lati. Pannello comandi con termostato digitale ed interruttore di accensione con spia luminosa. Tensione rete 230 Volt monofase 50/60hz.
Cavo elettrico spiralato.
Potenza 152 W.
Temperatura di esercizio compresa tra 4°C e 10°C.
Condensatore 3W.
Ruote pivotanti mm 125 di cui due con freno.
Dimensioni massime cm 92x52x105h.

Solid wood structure with veneer decks AISI 304 stainless steel pan with dimensions mm 700x395x90h. Condense outlet hole on the bottom. Water outlet tap. Plexiglass semi-cylindrical dome cover with opening on two sides. Operation panel with digital thermostat and power switch with indicator light. 230 Volt voltage, single phase 50/60hz Electric spiral cable. Power 152 W. Operating temperature between 4°C and 10°C. 3W evaporator. Pivoting wheels mm 125, with two brakes. Maximum dimensions cm 92x52x105h.

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Bordo metallico antiurto
Shockproof metal edge

Cloche in plexiglass a due elementi semicircolari rientranti
Plexiglass dome with two semicircular re-entering elements

Apribile su ambo i lati
Opening in both directions

Classica

Carrello servire formaggi/pasticceria refrigerato

Refrigerated service trolley for cheese/pastry
Table roulante de service à fromages / pâtisserie réfrigérée
Carro de servicio para quesos / pasteles refrigerante
Servierwagen für Käse / Dessert mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 585	52 x 78	80	43,1/4 x 23,5/8	43,1/4

Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile
Stainless steel plate stand, folding

Maniglie in acciaio inossidabile
Stainless steel handles

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Carrello servire liquori

Liquor service trolley
Table roulante de service à liqueurs
Carro de servicio para licores
Servierwagen für Likör

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 582	86 x 46	110	43,1,1/4 x 23,5/8	43,114

Ricerca dei dettagli
Accuracy in details

Maniglie in acciaio inossidabile
Stainless steel handles

Ringhiera di protezione superiore
Top deck protective barrier

Classica

Carrello servire formaggi / pasticceria tondo con gruppo frigorifero

Round compressor - refrigerated service trolley for cheese / pastry
Table roulante de service à fromages / pâtisserie réfrigerée par compresseur
Carro de servicio para quesos / pasteles con compresor frigorìfico
Motorbethiebener Kühlwagen für Käse / Dessert, rund

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
318 04 51 584	83	83	32,3/4	32,3/4

Carrello servire champagne tondo

Round champagne service trolley
Table roulante de service à champagne
Carro de servicio para champán
Servierwagen für Champagne. rund

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
318 04 51 583	83	83	32,3/4	32,3/4

Coppa champagne Rubans non inclusa
Punch baul not included

Coppa champagne Rubans Ø Cm50
Rubans champagne bowl, Ø Cm50

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Sede alloggio bicchieri
Champagne glass seat

Top bar / liquori con alzata per calici per carrello servire (ebano)
Service trolley liquor top with goblet stand (ebony colour)

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 526	84 x 45	46	33 x 17,3/4	18,1/8

Top bar / liquori per carrello servire (ebano)
Service trolley liquor top (ebony colour)

	Cm	In.
318 04 51 520	84 x 45	33x17,3/4

Top refrigerato per presentazione pesce per carrello servire (ebano)
Service trolley refrigerated top for fish display (ebony colour)

	Cm	In.
318 04 51 543	84 x 45	33 x 17,3/4

Top gelati e sorbetti per carrello servire (ebano)
Service trolley ice-cream and sherbet top (ebony colour)

	Cm	In.
318 04 51 542	84 x 45	33 x 17,3/4

Carrello servire con piano d'appoggio estraibile (ebano)
Service trolley with pull-out top deck (ebony colour)

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 519	92 x 52	82	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Classica

Cod. 318 04 .. ... acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
Cod. 318 07 .. ... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Carrello servire

Service trolley
Table roulante de service
Carro de servicio
Servierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 519	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Carrello di servizio,
funzionale per tutti gli utilizzi.
E' in legno color ebano
e puo'essere dotato
di tops diversi,specifici per l'uso.
Il carrello servire
puo' diventare carrello
per presentazione
del pesce, carrello bar liquori,
carrello dolci e formaggi
refrigerato,carrello per insalata
ed antipasti, carrello
per gelati e sorbetti.

Service trolley,
functional for all uses.
It is in ebony colour wood,
and can be provided
with different specific tops.
The service trolley can be
a fish display trolley,
a liquor trolley, a
refrigerated trolley for
pastry and cheese,
a salad and hors d'oeuvre
trolley, or an ice-cream
and sherbet trolley.

Maniglie in acciaio inox
Stainless steel handles

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Carrello servire con top gelati e sorbetti

Service trolley with ice-cream and sherbet top
Table roulante de service avec étagère à glaces et sorbets
Carro de servicio con bandeja para helados y sorbetes
Servierwagen mit Etage für Speiseeis und Sorbett

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 549	92 x 52	120	36,1/4 x 20,1/2	47,1/4

Carrello per il servizio
al tavolo
di gelato e sorbetti.
Il carrello è dotato
di top in legno color ebano
con finiture e accessori
in acciaio inossidabile
lucidato a specchio.
La sorbettiera è
isotermica,
a doppio corpo.

Service trolley for
ice-creams and sherbets.
The trolley is provided
with ebony colour wooden top,
mirror-polished stainless
steel finishing and accessories.
The sherbet pot is isothermal,
double-wall.

Sorbettiera isotermica
Isothermal sherbet pot

Piano con 4 sorbettiere
Deck with 4 sherbet pots

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Classica

Carrello servire con top refrigerato per presentazione pesce

Service trolley with refrigerated top for fish display
Table roulante de service avec étagère réfrigérée à poisson
Carro de servicio con bandeja refrigerante para pescado
Servierwagen mit Etage für Fisch mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 544	92 x 52	85	36,1/4 x 20,1/2	33,1/2

Carrello per la presentazione del pesce fresco, refrigerato direttamente con ghiaccio. Il carrello è dotato di top in legno color ebano e di piano inferiore con ringhiera.

Trolley for fresh fish display with ice cooling. The trolley is provided with ebony colour wooden top and lower deck with barrier.

Vasca estraibile in acciaio
Pull-out stainless steel pan

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Refrigerazione con ghiaccio
Ice cooling

Carrello servire con top bar

LiquoriService trolley with liquor top
Table roulante de service avec étagère à liqueurs
Carro de servicio con bandeja para licores
Servierwagen mit Etage für Likör

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 545	92 x 52	100	36,1/4 x 20,1/2	39,1/2

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio. Pratico anche nella versione con l'alzata per calici con ringhiera di protezione.

Service trolley for liquor ar digestives. The trolley is pr with ebony colour wooder mirror-polished stainless st finishing and accessories. It is practical also in its version with the goblet sta with protective barrier
It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier

Piano di servizio inferiore
Lower service deck

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Ringhiera di protezione superiore e maniglie in acciaio inox
Top deck protective barrier with stainless steel handles

Classica

Cod. 318 04 .. ... acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
Cod. 318 07 .. ... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Carrello servire con top bar / liquori e alzata per calici

Service trolley with liquor top and globet stand
Table roulante de service avec étagère à liqueurs et tablette pour verres à pied
Carro de servicio con bandeja para licores y bandejita para copas
Servierwagen mit Etage für Likör und Gläser

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 546	92 x 52	127	36,1/4 x 20,1/2	50

Carrello per la presentazione del pesce fresco, refrigerato direttamente con ghiaccio. Il carrello è dotato di top in legno color ebano e di piano inferiore con ringhiera.

Trolley for fresh fish display with ice cooling. The trolley is provided with ebony colour wooden top and lower deck with barrier.

Alzata per calici con ringhiera di protezione
Goblet stand with protective barrier

Ancoraggio a rotaia per calici
Rail fixing for goblets

Ruota pivotante rivestita con gommaantistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Top dolci e formaggi refrigerato per carrello servire (ebano)

Service trolley refrigerated top for pastry and cheese (ebony colour)

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 521	79 x 44	29	31,1/8 x 17,3/8	11,1/2

Top pasticceria 2 piani per carrello servire (ebano)

Dessert top for service trolley, 2-tier (ebony colour)

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 658	116 x 50	120	45,5/8 x 9,3/4	47,1/4

Carrello servire con piano d'appoggio estraibile (ebano)

Service trolley with pull-out top deck (ebony colour)

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 519	92 x 52	82	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Classica

Carrello servire con top formaggi refrigerato

Service trolley with refrigerated top for cheese
Table roulante de service avec étagère à fromages réfrigérée
Carro de servicio con bandeja para quesos refrigerante
Servierwagen mit Etage für Käse mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 547 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	112	36,1/4 x 20,1/2	44
318 04 51 548 Non Refrigerato / Non-refrigerated	92 x 52	112	36,1/4 x 20,1/2	44

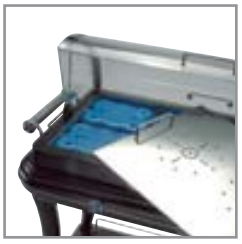
Carrello per il servizio
al tavolo di dolci
o formaggi oppure
per il servizio a buffet,
refrigerato con eutettici.
Il carrello è dotato
di top in legno
color ebano
con finiture e
accessori in acciaio
inox lucidato
a specchio.

Service trolley for cheese
and pastry or
buffet service,
with ice-pack cooling.
The trolley is provided
with an ebony colour top,
with mirror-polished stainless
steel finishing
and accessories.

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Set dolci e formaggi
Pastry and cheese set

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation



Carrello servire con top pasticceria refrigerato

Pasticceria Refrigerato
Service trolley with refrigerated top for pastry
Table roulante de service avec étagère à pâtisserie réfrigérée
Carro de servicio con bandeja para pasteles refrigerante
Servierwagen mit Etage für Dessert mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 547 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	112	36,1/4 x 20,1/2	44
318 04 51 548 Non Refrigerato / Non-refrigerated	92 x 52	112	36,1/4 x 20,1/2	44

Refrigerazione con eutettici
Ice-pack cooling

Ricerca dei dettagli
Accuracy in details

Cloche in plexiglass a due elementi semicircolari rientranti
Plexiglass dome with two semicircular re-entering elements

Apribile su ambo i lati
Opening in both directions

Classica

Cod. 305 05 .. ... acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
Cod. 305 07 .. ... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Carrello Gueridon lusso

Gueridon trolley, de luxe
Table roulante guéridon de luxe
Carro queridon lujo
Gueridonwagen De Luxe

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 524	78 x 48	80	30,3/4 x 19	31,1/2

Carrello per il servizio al tavolo di dolci, pesce o formaggi, oppure per il servizio a buffet, refrigerato a motore. Ha un vano per motore in legno, è refrigerato con compressore realizzato secondo la normativa CE; è fornito di un cavo lungo 2 m, un gancio laterale avvolgicavo ed un rubinetto per lo scarico della condensa. Il carrello è disponibile in legno color ebano.

Compressor refrigerated service trolley for pastry, fish, cheese or buffet. It has a wooden compressor cabinet, a compressor for refrigeration complying with CE regulations; it is provided with a 2 m long cable, a side cable hook and a drain tap. The trolley is available in ebony colour wood.

Gamba sagomata de luxe
De luxe shaped leg

Piano inferiore con bordo
Lower deck with edge

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Carrello Gueridon standard (smontato)

Gueridon trolley, standard (disassembled)
Table roulante guéridon standard (démontée)
Carro queridon estándar (desmontado)
Gueridonwagen standard (demontiert)

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
323 04 51 577 - Ebano - Ebony colour	52 x 78	80	43,1/4 x 23,5/8	31,1/2
323 04 51 576 - Mogano - Mahogany	52 x 78	80	43,1/4 x 23,5/8	31,1/2

Carrello di servizio, funzionale per tutti gli utilizzi.
E' disponibile in legno color ebano o color mogano.

Service trolley, functional for all uses.
It is available in ebony or mahogany colour wood.

Finitura mogano -
Mahogany finishing

Ruota pivotante rivestita con gomma antisttatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tire

Piano inferiore con bordo
Lower deck with edge

Colori Classica

Gamma colori
I carrelli Broggi possono essere prodotti, oltre che nel tradizionale color ebano, anche in alcuni colori speciali, come raffigurato nella tabella nella pagina a fianco. Per l'esecuzione dei carrelli in questi colori, va calcolato un sovrapprezzo del 10%. Su richiesta sono disponibili colori diversi.

IMPORTANTE
Essendo il legno un prodotto naturale, i colori qui riprodotti sono indicativi. I nostri prodotti potrebbero essere soggetti a piccole variazioni di colore, lucentezza o intensità di venature che rientrano nella tolleranza. Eventuali differenze cromatiche rispetto ai campioni o a precedenti spedizioni non costituiscono quindi motivo di reclamo.

Colour range
In addition to the traditional ebony colour, Broggi trolleys can be also manufactured in some special colours, as shown in the table in the next page. For the manufacturing of trolleys in those colours, a 10% price increase must be considered. More colours are available on request.

IMPORTANT
Being wood a natural product, the colours shown here are indicative only. Our products could have slight colour, brightness or intensity grain variations, within tolerance limits. Possible colour differences in comparison with samples or previous shipments are not reasons for claim.

Gamme de couleurs
Les tables roulantes Broggi peuvent être produits, en plus que dans la couleur ébène traditionnelle, aussi dans quelques couleurs speciales, représentées dans le tableau à la page suivante. Pour l'éxécution des tables roulantes dans cettes couleurs, on doit calculer un côut supplémentaire du 10%. A' la demande plusieurs couleurs sont disponibles.

IMPORTANT
Puisque le bois est un produit naturel, les couleurs reproduites ici sont indicatives. Nos produits pourraient être sujets à des petites variations dans la couleur, dans le brillant où dans l'intensité des veinures qui rentrent dans la tolérance. D'éventuelles différences chromatiques en ce qui concerne les échantillons où les livraisons précedentes ne constituent donc pas une raison de réclamation valable.

Gama de colores
Los carros Broggi pueden ser producidos, además de en el tradicional color ébano, en algunos colores especiales también, como ilustrado en la tabla en la pàgina siguiente. Para la ejecución de los carros en estos colores, hay que calcular un sobreprecio del 10%. A petición están disponibles más colores.

IMPORTANTE
Siendo la madera un producto natural, los colores aquí reproducidos son indicativos. Nuestros productos podrían tener pequeñas variaciones de color, brillo o intensidad de veta en los límites de tolerancia. Eventuales diferencias cromáticas con las muestras o las expediciones anteriores no constituyen motivos de reclamación

Farben
Unsere Mehrzweckwagen werden nicht nur in Ebenholz sondern auch in Sonderfarben produziert.(Tabelle konsultieren). Die Herstellung mit Tabellesonderfarben wird Preis mehr 10% kalkuliert. Andere Farben sind verfugbar.

WICHTIG
Die abgebildeten Farben sind unverbindlich; Holz ist ein Naturprodukt. Unregelmässigkeiten in Farbe und Masserung sind ein Zeichen dafür. Gebeizte Oberflächen können in Farbe und Glanzgrad von Farbmustern oder früheren Lieferungen abweichen. Dies ist kein Reklamationsgrund.

Cod. 51
Mogano chiaro
Light mahogany
Acajou clair
Caoba claro
Mahogani hell

Cod. 52
Mogano
Mahogany
Acajou
Caoba
Mahogani

Cod. 53
Noce chiaro
Light walnut
Noyer clair
Nogal claro
Nuss hell

Cod. 54
Noce scuro
Dark walnut
Noyer foncé
Nogal oscuro
Nuss dunkel

Cod. 55
Palissandro
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Palisander

Cod. 70
Bianco
White
Blanc
Blanco
Weiß

Cod. 71
Crema
Cream
Créme
Crema
Creme

Cod. 72
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux
Burdeos
Bordeaux

Cod. 73
Verde scuro
Dark green
Vert foncé
Verde oscuro
Grün dunkel

Cod. 74
Nero
Black
Noir
Negro
Schwarz

ManutenzioneAlpacca e Acciaio Argentato
EPNS and EPSS Maintenance

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO ARGENTATO E ALPACCA ARGENTATA

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. E' consigliato il lavaggio degli articoli argentati subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose per l'argentatura galvanica e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

E' importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini…) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

Per lo stoccaggio degli articoli argentati si consiglia l'utilizzo di casse in plastica con coperchio che evitano il passaggio di aria e luce che faciliterebbero l'ossidazione dell'argento. E' molto importante riporre gli articoli nella cassa perfettamente asciutti. Per evitare rigature si consiglia di non inserire alla rinfusa gli articoli ma di riporli ordinatamente e proteggere i vari strati con un panno morbido. Questo sistema di stoccaggio evita il rilavaggio degli articoli prima del loro utilizzo.

L'argento per sua natura è portato a solforarsi in presenza dell'aria e della luce, assumendo prima o poi una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti (limone, aceto, maionese o salse, tuorlo d'uovo...) ed in tal caso si può notare la formazione di macchie. Si tratta comunque di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento degli articoli ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argenteria il suo originale splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento e appositamente preparati da case qualificate. Si sconsiglia l'uso frequente della Burnishing Machine. Utilizzare al massimo 2/3 volte l'anno e con sfere di acciaio inox AISI 304 (per evitare magnetizzazioni dell'argento), di piccolo diametro (Ø max 3 mm). Successivamente gli articoli devono essere lucidati utilizzando tutolo di mais.

Un utilizzo più frequente della Burnishing Machine e l'utilizzo di sfere non idonee provoca inevitabilmente danni al prodotto con conseguente asportazione dell'argento dagli articoli e la corrosione dello stesso nella parte argentata magnetizzata.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF SILVER PLATED STAINLESS STEEL AND ELECTRO-PLATED NICKEL SILVER CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use.
Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly.
When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of plated items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

For the storage of the silver plated items it is recommended the use of plastic boxes with cover, in order to avoid air and light that could facilitate the oxidation of silver. It is very important that the items are replaced in the box perfectly dry. In order to avoid scratches, it is recommended not to place the items in the box randomly, but to place them in an orderly way and protect the various layers with a soft cloth. This storage method avoids the rewashing of the items before they are used.

Silver by its nature tends to tarnish with air and light, getting unevenly darker sooner or later. This is due to the contact with some substances contained in food (lemon, vinegar, mayonnaise or sauces, egg yolk...) and in this case you can notice the formation of stains. However, this is a natural event that does not damage the silver coating of the items but simply changes their appearance. In order to restore its original splendor to silverware, there are available in the market some antioxidant products for silver cleaning and specially prepared by qualified companies.
The frequent use of the Burnishing Machine is not recommended. You can use it twice or three times a year maximum, with AISI 304 stainless steel spheres (to avoid silver magnetization), small diameter (Ø max 3 mm). After that, the items must be polished using corn powder.

A more frequent use of the Burnishing Machine and the use of non suitable spheres inevitably causes damages to the products with the consequent removal of the silver coating from the items and the corrosion of the same in the magnetized silvered part.

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. E' consigliato il lavaggio degli articoli subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

E' importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini…) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use. Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly. When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

Certificato

La SQS attesta che l'azienda sotto indicata dispone di un sistema di gestione che soddisfa i requisiti della base normativa indicata.

Via Don P. Mazzolari, 17 (Zona Industriale)
25050 Passirano (BS)
Italia

Settore certificato

Divisione Broggi
Sede di Via Don P. Mazzolari, 17

Ambito d'attività

Progettazione, fabbricazione e commercializzazione di posate, vasellame e complementi per la tavola in acciaio, acciaio argentato, alpacca argentata e argento massiccio.

Base normativa

ISO 9001:2008 Sistema di gestione per la qualità

Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management SQS
Bernstrasse 103, CH-3052 Zollikofen
Data di emissione: 11 novembre 2013

Il presente certificato è valido fino al 10 novembre 2016
No. Scope 17
Numero di registrazione 30536

X. Edelmann, Presidente SQS

R. Glauser, CEO SQS

Trusted Cert

SQS ISO 9001

Swiss Made

Partner of IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and SQS
hereby certify that the organisation

Abert S.p.A.

Via Don P. Mazzolari, 17 (Zona Industriale)
25050 Passirano (BS)
Italy

Certified area

Broggi Division
Site of Via Don P. Mazzolari, 17

Field of activity

Design, production and sale of stainless steel, silver plated stainless steel, silver plated nickel silver, sterling silver cutlery, holloware and housewares and porcelain holloware.

has implemented and maintains a
Management System
which fulfills the requirements of the following standard(s)

ISO 9001:2008

Scope No(s): 17
Issued on: 2013-11-11
Validity date: 2016-11-10
Registration Number: ***CH-30536***

Michael Drechsel
President of IQNet

Roland Glauser
CEO SQS

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brasil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Note

Note

ABERT S.p.A.
Divisione Broggi 1818
Via Don P. Mazzolari, 17 25050 Passirano (BS) Italy

T. +39 030 6853601-602
F. +39 030 6853610
info@broggi.it

akuna-matata.com

Broggi
1818

www.broggi.com